EINZELAUSGABE 6 EURO • IM ABONNEMENT KOSTENFREI • EDITION #66 • MÄRZ 2022

WEIN Leder

VERBAND DEUTSCHER WEINPUBLIZISTEN

AUSLAND
TIBET
SÜDAFRIKA
FRANKREICH
ÖSTERREICH

DEUTSCHLAND
BLICK HINTER DIE WEINKULISSE

STUDIEN
ALKOHOL • FITNESS
ROTWEIN • COVID

ABSCHIEDE
IN ERINNERUNG

24 SPANNENDE WEINGESCHICHTEN

Liebe Leserinnen und Leser

kaum scheint die Corona-Pandemie einigermaßen beherrschbar zu sein, bedroht der Ukraine-Krieg Europa. Der russische Überfall trifft ein Land mit einer langen Weintradition: Seit dem 4. Jahrhundert wird in der Ukraine Wein angebaut. Zu Zeiten der Sowjetunion entwickelte sich die Ukraine neben Georgien als ein wichtiger Weinlieferant der UdSSR.

Für die internationale Weinfachmesse PROWEIN in Düsseldorf, die in diesem Jahr am 15. Mai beginnt, hat die Ukraine zum ersten Mal einen Gemeinschaftsstand mit bis dato 16 Teilnehmern angemeldet. Aus der russischen Föderation ist die Teilnahme von fünf Ausstellern geplant. Einreisen für Russen sind nach aktuellem Stand nur möglich, wenn sie unbedingt erforderlich sind. Ob eine Pro-Wein-Präsenz dazu gehört, erscheint eher zweifelhaft. Und ob die kriegsgeplagten Ukrainer anreisen können ist ungewiss. Dennoch, die Weinszene ist international – hoffen wir, dass alle Aussteller anreisen können

Soll man in Zeiten des Krieges über Weinanbau schreiben? Ja – gerade jetzt: Wein steht für Völkerverständigung.

In dieser Ausgabe haben WEINFEDER Mitglieder für Sie viele lesenswerte Weingeschichten geschrieben: über Weinmacher und Weinregionen. Unter vielen auch nennenswert der Beitrag „In Erinnerung" – eine Würdigung von Weinpersönlichkeiten, die uns im letzten Jahr verlassen haben.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühling

Ihr

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Weinfeder e.V. Verband deutschsprachiger Weinpublizisten, 1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas, Weinfeder e.V., Bienenbergweg 4, 65375 Oestrich-Winkel, Telefon: 06723-601902, Fax: 885546, E-Mail: office@weinfeder.de, Internet: www.weinfeder.de

TITELFOTO & HINTERGRUNDFOTOS

Alex Conchillos, Jonathan Farber, Nico Jacobs, Matthieu Joannon, Martin Jursitzka, Joonas Kaeaeriaeinen, Therasa Olkus, Pixabay, Brett Sayles.

AUTOREN DIESER AUSGABE

Hermann-Josef Berg, Rudolf Knoll, Norbert Krupp, Dr. Martin Sachse-Weinert, Heiko T. Taudien, Arthur Wirtzfeld

LEKTORAT

Rudolf Knoll und Dr. Martin Sachse Weinert

LAYOUT • SATZ • SCHLUSSREDAKTION

Arthur Wirtzfeld (ViSdPG 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. Gegen Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Weinfeder) und Namensnennung der/des Autorin/Autors übernommen und veröffentlicht werden.

REDAKTIONSSCHLUSS

für die kommende Ausgabe Nr. 67 ist der **20. Mai 2022**. Einsendungen von Beiträgen und Bildmaterial bitte direkt senden an: Arthur Wirtzfeld (redaktion@weinfeder.de).

Inhalt

2.3.4
Editorial, Impressum, Inhalt

6
Neue Chefin beim VDP

10–25
DOSSIER MOSEL
10 Autodidaktinnen von der Mosel
14 Mosel: Beliebt bei Investoren
18 Riesling Kabinett von der Mosel
20 Mythos Mosel: Riesling-Reise
22 Projekt „Mosel-AdapTIV“

26
Weinbelebung am „Dellchen“

30
326 Grad Öchsle

34
Ein Ruck rückt zurück

38
Fritz Waßmer

42
Graue Adler

46
Interview Steitz

50
Weinbau auf dem Dach der Welt

54
St.-Emilion-Klassifizierung

60
Kellerei Cantina Andrian

66
Weine Südafrikas

72
Ein Unterfranke macht Irish Wine

76
Jubiläen in Wein-Österreich

82
STUDIEN
82 Lizenz zum Trinken
86 Rotwein & Covid

90
Synästhesie im Ballett der Champagnerperlen

93
Champagner-Rekordumsatz

94
Claude Taittinger verstorben

95
2021: In Erinnerung

106
Weinnotizen

SEIT 150 JAHREN WISSENSDURSTIG!

Hochschule Geisenheim University

150 1872
WIR SCHAFFEN STRATEGIEN FÜR EINE NACHHALTIGE UND LEBENSWERTE ZUKUNFT!

NEUE CHEFIN BEIM VDP

INTERVIEW: RUDOLF KNOLL

Zum Jahreswechsel wurde er vollzogen, der Wechsel in der Geschäftsführung des Verbandes der Prädikatsweingüter (VDP). Die langjährige Chefin Hilke Nagel, die in ihrer fast 30-jährigen Amtszeit mit viel Einsatz am Werk war und einiges im VDP in neue Wege leitete, will künftig kürzer treten und vollzog den Stabwechsel an Theresa Olkus (Jahrgang 1993). Sie selbst zieht sich in die zweite Reihe zurück und bleibt hier dem VDP in beratender Funktion erhalten. Was Theresa Olkus anpacken will, erzählt sie im Gespräch mit Rudolf Knoll.

Domina Großes Gewächs braucht die Welt nicht

(Foto: Theresa Olkus)

29 Jahre jung und schon ganz schön viel erlebt im privaten Leben und im Berufsleben. Was waren hier die wichtigsten Stationen?

Ich komme aus einer Winzerfamilie, die im württembergischen Teil des Taubertals Trauben für eine Genossenschaft erzeugt. Aber ich ließ mich zur Moderatorin ausbilden und habe dann meinen Master der Kommunikationswissenschaft und Medienforschung an der Universität Hohenheim gemacht. Danach machte ich unter anderem ein Wein-Praktikum in Südafrika im Weingut Lammershoek, bei dem damals noch Franz Beckenbauer Miteigentümer war. Anschließend war ich als freie Mitarbeiterin bei Vinum tätig, habe hier etwas journalistisch gearbeitet, wie auch beim Podcast „Auf ein Glas Wein mit …“, der vom Deutschen Weininstitut gemeinsam mit SZ und FAZ initiiert wurde und bei dem ich mit prominenten Persönlichkeiten wie Veronica Ferres, Sven Hannawald und Gregor Gysi plauderte. Dann folgte ich dem Ruf des VDP, zunächst als Kommunikationsmanagerin, dann als stellvertretende Geschäftsführerin – bis ich von Hilke und Präsident Steffen Christmann gefragt wurde, ob ich noch mehr Verantwortung übernehmen will. Ich musste nicht lang überlegen …

Was gehört zur Zielsetzung der nächsten Zeit?

Der VDP-Adler soll noch mehr zur Marke und zum Wahrzeichen werden. Wir wissen, dass die drei Buchstaben zwar in der Weinszene bekannt sind, aber sonst noch Nachholbedarf besteht und es im Internet, wenn man zum Beispiel googelt, unter „VDP“ auch einige andere Institutionen und Firmen gibt. Wir wollen online noch stärker auftreten und haben damit schon einen Anfang mit einem intensivierten Social Media-Auftritt, regelmäßigen Infos und einem Shop gemacht. Überhaupt kann die interne und externe Kommunikation ein nächstes Level erreichen. In der Werbung haben wir inzwischen einzelne Winzerinnen und Winzer-Persönlichkeiten ins Bild gerückt, da sie am authentischsten für uns sprechen können.

Eine Reihe VDP-Mitglieder sind Bio-Winzer.
Wird auf diesem Feld etwas forciert?

In der Tat. Bei der letzten Mitgliederversammlung wurde ein großer Meilenstein beschlossen, nach dem alle Betriebe bis 2025 als nachhaltig zertifiziert sein sollen. Wir werden diese Entwicklung flankierend begleiten, arbeiten derzeit noch die Details aus und haben dafür einen Vollzeit-Job installiert. Wir werden die Mitglieder auf diesem Weg begleiten und kontrollieren. Neben der Tatsache, dass schon viele Betriebe so unterwegs sind, arbeiten wir auch an gemeinsamen Großprojekten wie zum Beispiel Leichtglasflaschen.

Stehen in nächster Zeit sonstige wichtige Aufgaben an?

Der Ball des Weines in Wiesbaden ist für den 14. Mai geplant. Wir hoffen, dass der 20. Jubiläumsball reibungslos über die Bühne gehen kann. Im Herbst wollen wir das Jubiläum „20 Jahre Großes Gewächs“ feiern und möchten dafür möglichst viele Schatzkammern unserer Winzer öffnen, damit wir eine entsprechende Verkostung planen können. Vielleicht haben wir bis dahin sogar ein paar neue Mitglieder und damit mehr als aktuell exakt 200. Vor 30 Jahren waren es 165 Betriebe …

Hilke Nagel und rechts ihre Nachfolgerin Theresa Olkus. (Foto: VDP)

…von denen manche nicht mehr dabei sind, aber andere kamen dazu.
Was sind denn die häufigsten Gründe für ein Ausscheiden?

Das Nachfolgeproblem oder ein Inhaberwechsel gehören zu den Gründen. Neue Eigentümer müssen erst mal auf den Prüfstand. Manchmal sind es auch nachlassende Qualität oder ein Wechsel im Weinstil, der nicht unseren Kriterien entspricht. Aber natürlich gibt es viele verschiedene Gründe.

Der VDP wurde 1910 gegründet.
Wie viele Gründungsmitglieder stehen noch in Eurer Kartei?

Knapp 30 Betriebe von der Mosel, aus der Pfalz und dem Rheingau, einer aus Rheinhessen. Andere Regionalverbände wurden erst viel später gegründet.

Der VDP hat das Weingesetz durch seine Klassifikation deutlich beeinflusst und zur Neuordnung erheblich beigetragen. Der Begriff „Großes Gewächs“ hat sich etabliert und wird inzwischen auch von etlichen Betrieben genutzt, die nicht dem VDP angehören. Auswüchse gibt es auch. Was ist von einem Domina Großes Gewächs, in Franken erblickt, zu halten?

Ich habe schon lange keinen Wein mehr von dieser Sorte probiert. Ich glaube nicht, dass die Welt ein Domina GG braucht.

AUTODIDAKTINNEN VON DER MOSEL

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Der Weinbau wurde ihnen nicht in die Wiege gelegt, der ursprüngliche Berufsweg war ein anderer. Aber heute sind zwei Frauen in Trier und in unmittelbarer Nachbarschaft in der Gemeinde Kasel begeisterte Winzerinnen – als Autodidaktinnen.

(Foto: Dr. Carmen von Nell-Breuning)

CARMEN VON NELL-BREUNING

BEGINNEN WIR MIT Dr. Carmen von Nell-Breuning, die in 11. Generation 2013 das Familiengut Nell-Breuning übernahm, das damals trotz einiger Persönlichkeiten in einer langen Geschichte und Besitz in besten Lagen im Ruwertal nicht mehr zu den Aushängeschildern der Region gehörte. Die Eltern Ingeborg und Christoph von Nell-Breuning übergaben den Betrieb an die damals 36-jährige Tochter, obwohl diese keine weinbauliche Ausbildung, aber eigentlich einen sehr guten Job hatte. Finanzwirtschaft war ihr Studienfach, promoviert wurde mit einer Arbeit über „Die Auswirkung von Regulierung und Effizienz der Banken“. Das mündete dann in einen gut dotierten Job als Finanzexpertin in einer Wirtschaftskanzlei in Luxemburg. „Mit Spekulationen hatte ich nie etwas zu tun“, versichert sie im Rückblick. Geschätzt wurde auch ihr Sprachtalent: Sie kann Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch und Russisch parlieren.

Als sie ihren Chefs eröffnete, dass sie das Weingut der Familie wegen der ungeklärten Nachfolge übernehmen wollte, war man sehr überrascht und konnte sie dazu überreden, zumindest einen Tag in der Woche weiter für das Unternehmen tätig zu sein. Ansonsten musste sie Weinbau erst mal lernen. „Ich hatte die ersten zwei Jahre einen Betriebsleiter, den ich, wie meinen Vater, um Rat fragen konnte. Dazu habe ich diverse Kurse in Bernkastel besucht und mich mit der Zeit immer besser zurechtgefunden.“

Ab 2015 war sie weitgehend allein auf sich gestellt – auch in den Reben, die bis zu 75 Prozent Hang- und Steillagen sind, wo nur Riesling und Spätburgunder wachsen und Handarbeit unverzichtbar ist. Mit der Zeit erwarb sie sich viel Sicherheit bei der Tätigkeit als Winzerin, was an der durchgängig guten bis sehr guten Qualität ihrer Weine erkennbar wird. Sogar der Spätburgunder zeigt viel Profil und eine beachtliche Alterungssubstanz. Zuletzt waren einige Neuanpflanzungen fällig. 2019 wagte sie einen radikalen Schritt: Umstellung auf biodynamischen Weinbau auf allen sieben Hektar inklusive einer Mitgliedschaft beim strengen Verband Demeter. Äußerer Ausdruck dessen sind vierbeinige Helfer, nämlich 15 Schafe, die im Alleinbesitz Dominikanerberg die Begrünung regulieren und die Bodenstruktur verbessern.

Im Keller praktiziert sie durchgehend Spontangärung und lässt die Weine anschließend teilweise bis zu 18 Monate auf der Feinhefe. „Kann sein, dass ich den 2021er erst in 2023 in den Verkauf bringe“, blickt sie voraus. Dann ist auch die Bio-Zertifizierung perfekt. Vieles wird noch im traditionellen Holzfass ausgebaut. Auch die Sekt-Tradition des Gutes hat sie beibehalten: „Wir sind schließlich die älteste Sektmanufaktur im Ruwertal.“ Drei Sekte heißen Eleonore, Ludovico und Stephanus. Sie erinnern an die enge Verbundenheit der Vorfahren-Familie von Breuning mit Ludwig van Beethoven, in deren Haus der Komponist in seinen jüngeren Jahren ein- und ausging; Eleonore von Breuning wurde sogar seine erste Liebe.

MIT SO VIEL GESCHICHTLICHER ROMANTIK KANN DIE ZWEITE ...

... Wein-Autodidaktin in der Region nicht aufwarten, dafür aber mit einer erstaunlichen Vielseitigkeit. Christine Becker erblickte Ende 1969 in Erbach im Odenwald das Licht der Welt und lernte Konditorin, dann Köchin und war schließlich in der Patisserie bei Wohlfahrt im Schwarzwald, in der Bühlerhöhe und nahm außerdem die Gelegenheit wahr, in einem Restaurant in Österreich die dort gepflegte „süße Evolution“ von Austria kennen zu lernen. In ihrer Tätigkeit in Deutschland begegnete sie schon vorher dem Koch Wolfgang Becker aus Trier, mit dem sie 1995 die Hochzeitsglocken läuten hörte.

Er war als gelernten Winzer mit Kochambitionen nach seiner Tätigkeit im Sternebereich dabei, das Weingut in Trier-Olewig mit angeschlossener Weinstube voranzubringen und krempelte hier einiges um. Ein Top-Restaurant wurde eröffnet (2001 war der erste Stern fällig), später kam ein Hotel dazu. Der weibliche kulinarische Profi war bei dieser Entwicklung unverzichtbar. Christine packte nebenbei etwas im Weingut mit an, schmiss die Patisserie im Restaurant, ließ sich 2005 noch zur Sommelière ausbilden und sah sich schließlich gezwungen, auch die Außenwirtschaft im Weinbau zu übernehmen. Sie besuchte dafür Lehrgänge, holte Rat bei Profis ein und erinnert sich an „viele dumme Fragen, die ich dabei gestellt habe“. Das Oxford-Weinlexikon diente ihr für die Gute-Nacht-Geschichten, die sie ihren beiden Buben, geboren 2001 und 2003, erzählte ...

In Restaurant-Kritiken wird ihre Weinberatung am Tisch immer wieder mal mit Worten wie „kompetent“, „schlagfertig“, „souverän“ hervorgehoben – inzwischen ist sie auch eine waschechte Winzerin geworden. 2020 übernahm sie die Verantwortung nicht nur für den An-, sondern auch den Ausbau. Um gewappnet zu sein, machte sie einige Wochen lang ein Praktikum bei Joachim Heger in Baden („Er hat mir sehr geholfen mit seinen Ratschlägen.“) und ist jetzt stolz, dass ihr zweiter Jahrgang im Keller der Flaschenreife entgegenschlummert. Das Weingut Becker hat überschaubare 3,5 Hektar, bestockt mit sieben verschiedenen Sorten, natürlich Schwerpunkt Riesling. Christine Becker sieht diese Tätigkeit nicht als Nebenjob, sondern hat Ehrgeiz entwickelt, stellt sich erfolgreich einer jährlichen Auswahlprobe der Mosel-Weinwerbung, führt Weinwanderungen durch und nennt als Ziel „eine Neupositionierung des Weingutes“. Mit anderen Worten: Wenn schon Wolfgang Becker für seine Küche besternt ist, will Christine Becker mit ihren Weinen auch bei Kennern richtig wahrgenommen werden. ■

(Foto: Christine Becker)

MOSEL: BELIEBT BEI INVESTOREN

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: Chris Marmann)

Wer vor 40 Jahren junge Leute in Mosel-Weingütern fragte, was sie werden wollen, war die Antwort meist: alles andere als Winzer. Dem Gebiet ging es damals, von wenigen Ausnahmen abgesehen, nicht gut. Diverse Skandale hatten zu einem schlechten Image beigetragen. Doch inzwischen hat sich einiges geändert.

Das Anbaugebiet an den drei Flüssen Mosel, Saar und Ruwer hat wieder Glanz. Erstklassige Weine, oft von extrem steilen Lagen, dominieren. Junge Winzer sind deren Macher. Und es gibt im überschaubaren Rahmen zudem interessante Investoren, die das Potenzial der Region nutzen wollen.

Spektakulär war natürlich der Einstieg von Günther Jauch im Jahr 2010. Aber der TV-Star übernahm letztlich nur einen Betrieb, den vorher eine Verwandte geführt hatte (Dr. Heidi Kegel). Er hat sich gut in seine Rolle als Weinguts-Eigentümer eingefügt und kann inzwischen auch souverän durch Weinproben führen. Dass Roman Niewodniczanski (kurz „Niwo“ genannt) das Traditionsgut Van Volxem übernahm und einen vorher gescheiterten branchenfremden Investor ablöste, ist schon über 20 Jahre her. Der frische Wind, der damals durch das Gebiet zu wehen begann, hat der ganzen Region Saar gut getan.

Aber es gab noch einige andere, weniger auffällige Branchenfremde, die sich ins Gebiet förmlich verliebten und ein Weingut übernahmen. Einmal war sogar ein Journalist hier zugange, nämlich Dr. Jochen Siemens (Frankfurter Rundschau, Alles über Wein, Vinum). Als er 2016 sein Weingut in Serrig nach elf Jahren mit Erreichen des Ruhestandes an die Seiteneinsteiger-Familie Heimes verkaufte, bekam der Betrieb wieder seinen früheren Namen Würtzberg. Das 17-Hektar-Gut leitet die Jugend, nämlich die Geschwister Felix und Annalena Heimes, mit viel Elan. Sie machten hier auch den Auxerrois heimisch (mit knackigem Ergebnis in 2020) und überzeugen vor allem mit verspieltem Kabinett von alten Reben und vom Ockfener Bockstein.

Die zwei organisatorisch zusammengelegten Weingüter Mönchhof (8 ha) und Joh. Jos. Christoffel Erben in Ürzig (4 ha) wurden 2016 von Investoren aus China (!) erworben, die anfangs noch auf die Mitarbeit von Vorbesitzer Jan Eymael setzen konnten, der sich aber zwei Jahr später zurückzog. Seitdem ist Philippe Conzen (35), der ursprünglich Elektrotechnik lernte, aber dann in Geisenheim Weinbau studierte, Betriebsleiter. Er freut sich, dass ihn die Eigentümer gewähren lassen, praktiziert die frühere klare Trennung zwischen den beiden Betrieben und kann auf breiter Front ein gutes Niveau vorweisen. Dabei haben die Christoffel-Weine – wie früher – etwas die Nase vorn. China ist mit etwa 15 Prozent am Export beteiligt.

Wenig bekannt ist ein Einstieg an der Saar. Der namhafte Südtiroler Winzer Martin Foradori Hofstätter (50) aus Tramin ist ein Fan von Riesling, der aber in seiner Heimat keine guten Voraussetzungen hat. Vor allem die Saar hat es ihm angetan. Zunächst wurde er 2014 Mitgesellschafter beim Weingut Dr. Fischer-Bocksteinhof. Aber die Liaison war nicht von längerer Dauer. Die Neuorientierung führte zum Kauf von knapp sechs Hektar. Ein Partner, der die Reben pflegte und sich auch um den Ausbau kümmerte, wurde mit Johann Peter Mertes in Kanzem gefunden: Foradori hält ihn für „einen der unterbewertesten Winzer im Gebiet“ und ist hoch zufrieden mit den bisherigen Ergebnissen aus 2019 und 2020. Verkauft werden die Weine unter dem Label „Dr. Fischer“ hauptsächlich in Italien in unterschiedlichen Kanälen, überwiegend im Supermarkt. „Aber wir haben durchaus Interesse am deutschen Handel“, meint Mertes. Schließlich verbindet sich mit dem Riesling aus Toplagen auch eine interessante, absatzfördernde Geschichte.

Eine solche gibt es auch über das Weingut Clüsserath-Eifel in Trittenheim zu erzählen. Hier ist ein bekannter Pfälzer seit dem Jahrgang 2019 neuer Eigentümer, nämlich Stefan Lergenmüller (56), der den 4,5-Hektar-Betrieb eigentlich für seinen Sohn erwarb, nachdem Vorbesitzer Gerhard Eifel keinen Nachfolger fand. Der Junior überlegte es sich indes kurzfristig anders. So pendelt der Vater seitdem zwischen seinem Rheingauer Engagement Schloss Reinhartshausen und der Mosel hin und her, weil ihn die Steillagen faszinieren und er dem Neumagener Rosengärtchen, dem Trittenheimer Altärchen und der Trittenheimer Apotheke 2019 und 2020 schon erstklassigen Riesling von teilweise bis zu 100 Jahre alten Reben abringen konnte, trotz provisorischen Verhältnissen im Keller. Längerfristig soll im einstigen Haus der Familie Eifel ergänzend ein kleines Hotel mit eleganten Suiten entstehen.

Recht klein, aber mit sehr guten Resultaten im Glas ist das Engagement des Potsdamers Stefan Ludes, der als Architekt ein erfolgreicher Krankenhausplaner war. Andreas Schmitges, ambitionierter Weinmacher in Erden an der Mosel, wurde zunächst Weinlieferant, dann Freund. Als 2013 in der kleinen, begehrten Lage Erdener Prälat (nur 1,49 Hektar) 0,25 Hektar zum Erwerb ausgeschrieben waren, sprang Ludes als Ersteigerer ein, bekam den Zuschlag und verpachtete die Fläche anschließend an Schmitges. „Die Pacht zahle ich mit Wein zurück“, lacht der Winzer, der mit dem Prälat auch eine Bereicherung im Sortiment bekam. Eine Gegenleistung von ihm ist der Ausbau von Frühburgunder, den Ludes auf seinem großen Garten in Potsdam vor einigen Jahren anpflanzte und der hier richtig gute Rotweine liefert. Die Trauben werden im Herbst an die Mosel kutschiert, wo sich ein Quereinsteiger um den Ausbau kümmert: Junior Kilian ist gelernter Dachdecker und wollte eigentlich nicht Winzer werden. Gut für Weinfreunde, dass er es sich anders überlegt hat … ■

HERRLICHE LEICHTGEWICHTE:

Riesling Kabinett von der Mosel

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Das Prädikat Kabinett ist ein deutscher Sonderfall. Einst, bis zum Weingesetz von 1971, war „Cabinet“ als Zusatz zu Bezeichnungen wie Auslese und Beerenauslese ein Hinweis auf eine besondere Qualität. Dann wurde daraus trotz aller Proteste ambitionierter Betriebe die Einstiegsbezeichnung in eine neue Rangordnung, verbunden mit einem nicht sehr anspruchsvollen Mindestmostgewicht ab 67 Grad Öchsle aufwärts, aber mit dem Verbot einer Anreicherung (Aufzuckerung). In der Folge wussten viele Betriebe nicht mehr, wie sie Kabinett einordnen sollten: trocken, halbtrocken oder fruchtig und süß, leichtgewichtig oder mit reichlich Alkohol. Im Badischen kam es mit 13 und mehr „Volt“ regelrecht zu Kabinett-Exzessen …

Im Anbaugebiet Mosel steuert man ausdauernd dagegen. Ambitionierte Winzer erzeugen inzwischen Kabinett-Weine, die leicht und trotzdem sehr gehaltvoll, finessenreich sind sowie durchaus einmal ein Großes Gewächs mit ihrer filigranen Art in den Schatten stellen können. Ein gutes Beispiel dafür liefert eine Jungwinzer-Partnerschaft aus drei VDP-Gütern, die bei ihren Online-Verkostungen gern Kabinettweine offerieren, weil sie von ihnen besonders überzeugt sind.

Im Boot bzw. Weinkeller sitzen Christina Thanisch vom Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch in Bernkastel, Lara Haag von Schlossgut Lieser und Sebastian Selbach vom Weingut Selbach-Oster in Zeltingen. Alle drei haben sie eine internationale Ausbildung genossen, überwiegend bei renommierten Betrieben im In- und Ausland. Man kennt sich schon seit der Kindheit, ist befreundet und tauscht sich gern in Sachen Wein aus. Weil ihre erste „Kabinettsitzung“ im Herbst 2021 auf sehr gute Resonanz stieß, haben sie nun nachgelegt. Hier das bemerkenswerte Leichtgewichts-Trio (8,5 oder 9 % Vol.), bewusst aus verschiedenen Jahrgängen gewählt:

2016 Zeltinger Sonnenuhr

Weingut Selbach-Oster, Zeltingen-Rachtig

Ein Klassiker aus einem über 400 Jahre alten Weingut, der seine fünf Jahre Reife nicht einmal im Ansatz erkennen lässt. Feine Zitrusaromen, rassig, fordernd, knackig und enorm frisch im Geschmack. Hat noch ein langes Leben vor sich.
www.selbach-oster.de

2020 SL

Weingut Schloss Lieser – Thomas Haag, Lieser

Der Jüngste im Trio. 1992 übernahm Thomas Haag, Sohn der Ende 2020 verstorbenen Winzerlegende Wilhelm „Willem“ Haag, einen maroden Traditionsbetrieb und schaffte in wenigen Jahren einen steilen Aufstieg. Die Spontangärung ist sympathisch im Aroma erkennbar; im Geschmack verspielt, herrlich mineralisch, rassig und feingliedrig. Bei aller Leichtigkeit ein bedeutender Wein.
www.weingut-schloss-lieser.de

2018 Bernkasteler Badstube

Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, Bernkastel-Kues

Tradition zurück bis ins Jahr 1636 lässt sich schmecken, irgendwie auch, dass seit fünf Generationen Frauen Chefin sind. Feine, klare Schiefernote in der Nase, saftig und zart, fruchtbetont, aber nicht süß, ein Riesling mit Pfiff, animierend.
www.thanisch-vdp.de

MYTHOS MOSEL

(Foto: Mythos Mosel)

RIESLING-REISE AM WOCHENENDE NACH PFINGSTEN

TERMIN: 10. BIS 12. JUNI 2022

Zwei Jahre mussten Weinfreunde auf die wohl schönste Reise an der Mosel verzichten. Dank der angekündigten, weitgehenden Lockerung der Corona-Einschränkungen sind die MoselJünger nun zuversichtlich, das große Weinprobier-Event „Mythos Mosel. Eine Rieslingreise“ in diesem Jahr in der bewährten Form veranstalten zu können.

Die Jungwinzervereinigung lädt internationale Weinliebhaber dazu ein, am 11. und 12. Juni an die Mosel zu reisen. Eintrittskarten werden ab 1. Mai über die Internetseite www.mythos-mosel.de erhältlich sein. Die Eröffnungsveranstaltung findet am 10. Juni an Bord des Schiffes „Princess Marie-Astrid“ auf der Mosel zwischen Detzem und Wintrich statt.

„Nachdem die Veranstaltung in den beiden vergangenen Jahren aufgrund der Pandemie nur in einer sehr reduzierten Form stattfinden durfte, rechnen wir in diesem Jahr wieder mit zahlreichen Besuchern – unter den geltenden Coronabedingungen“, betont Matthias Meierer, Initiator des Events und Sprecher des Organisationsteams. Unter den Gastgebern sind in diesem Jahr renommierte Weingüter wie Nik Weis auf dem St. Urbans-Hof in Leiwen, das ebenfalls in Leiwen ansässige Weingut Grans-Fassian oder das Weingut Clüsserath-Weiler in Trittenheim. Zu den Gästen zählen erneut international renommierte Weingüter wie Schloss Lieser, Fritz Haag, Markus Molitor, Selbach-Oster. Auch ein Luxemburger Weingut wird dabei sein, wie Meierer ankündigt.

Mythos Mosel ist aber von Anfang an auch eine Plattform für weniger bekannte Weinerzeuger und junge Winzerinnen und Winzer, die Seite an Seite mit den Ikonen des Moselweinbaus ihre Produkte einem breiten Publikum vorstellen. So werden auch in diesem Jahr einige „junge Talente“ des Moselweinbaus Gelegenheit haben, sich bei besonders gekennzeichneten Stationen den Weinfreunden zu präsentieren. Die Highlights und das Programm sind der Webseite www.mythos-mosel.de und dem Facebook-Account www.facebook.com/mythosmosel zu entnehmen. ■

Wie reagieren Weinbau und Tourismus auf den Klimawandel?

PROJEKT „MOSEL-ADAPTIV“ KÄMPFT FÜR NOTWENDIGE ANPASSUNGSMASSNAHMEN

AUTOR: HERMANN-JOSEF BERG

Traben-Trarbach (Foto: MoselAdapTIV)

Mosel AdapTiV

Die Flutkatastrophe an der Ahr dürfte „Wasser auf die Mühlen“ auch dieses Projektes geben. Stichwort Klimawandel. Natürlich ist dies ebenso ein aktuelles Thema wie eine Herausforderung für die Mosel-Region. Insbesondere für den Weinbau und den Tourismus. Zumal beide Wirtschaftszweige eng verzahnt sind. Schnittstelle von Wissenschaft, Praxis und kommunaler Selbstverwaltung will daher das im Mai 2020 gestartete Projekt „Mosel-AdapTiV“ sein. Wie die Energieagentur Rheinland-Pfalz berichtet, stößt diese Initiative landes- und bundesweit auf großes Interesse, auch in den Interessengruppen der Weinschaftwirtschaft. Die Universität Trier und die Stadt Traben-Trarbach sind die Initiatoren. Eine Förderung – gestützt durch einen Beschluss des Deutschen Bundestages – steuert das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit bei. Auch wenn der Projektname nicht so kreativ sein mag, die Idee selbst soll eine überregionale Strahlkraft und Leuchtturm-Charakter haben.

Schon der Faktencheck ist eindrucksvoll: 2.800 Winzer (Stand 2019) sorgen an der Mosel für das unverwechselbare, einzigartige Landschaftsbild mit den typischen Steillagen. Die gesamte Rebfläche, wobei jene an den Nebenflüssen Saar und Ruwer hinzugerechnet sind, beträgt 8.600 Hektar (1 ha = 10.000 Quadratmeter). Aus dem dortigen Traubengut werden durchschnittlich 810.000 Hektoliter Wein (ein hl = 100 Liter) gewonnen, die zu 80 Prozent im Inland verbleiben. Und die Moselweine sowie die Kulturlandschaft selbst sind Zugpferde für den Tourismus. Fast 7,2 Millionen Übernachtungen zählte das Statistische Landesamt Rheinland-Pfalz für 2019. Damit war die Mosel-Region mit zirka 28 Prozent an allen knapp 25,9 Millionen Übernachtungen in diesem Bundesland beteiligt. Der Umsatz durch den Mosel-Tourismus belief sich auf zirka 1,263 Milliarden Euro brutto.

BEREITS ZWEI STUDIEN ZU DEN AUSWIRKUNGEN

Im Rahmen von „Mosel-AdapTiV“ stellen sich die Beteiligten jetzt diese Fragen: Wie gut sind Weinbau und Tourismus auf den Klimawandel vorbereitet? Welche Folgen hat er für den Tourismusmagnet Traben-Trarbach? Welche Anpassungsmaßnahmen sind notwendig, um negative Entwicklungen abzumildern? Zwar musste die geplante Auftaktveranstaltung 2020 wegen der Corona-Einschränkungen ausfallen, dafür gab es persönliche Gespräche mit den betroffenen Akteuren. Daraus entstanden zwei Studien: eine zu den Klimawandel-Auswirkungen auf den Tourismus, die andere zu den erwarteten und bereits registrierten Veränderungen im Weinbau. Erste detaillierte Ergebnisse stehen auf der Projekt-Webseite.

OFT FEHLT KOMMUNEN NOCH DAS PROBLEMBEWUSSTSEIN

„Was sich deutlich zeigte, dass dieses Megathema von den Zielgruppen unterschiedlich wahrgenommen wird“, resümiert Projektmitglied und Tourismusgeografin Katharina Horvath.

Wie zu erwarten, seien Betroffenheit und Problembewusstsein bei den Winzern „sehr ausgeprägt“. Im Gegensatz zu vielen Kommunen, in deren offiziellen touristischen Konzepten spiele der Klimawandel „noch keine große Rolle“. Katharina Horvath: „Veränderungen im Weinbau werden sich aber langfristig auch im Tourismus spiegeln. Daher ist jetzt schon eine ganzheitliche Betrachtung wichtig.“

ERFOLGSFAKTOR VERNETZUNG

In diesem Zusammenhang setzen Projektleiterin Professorin Antje Bruns (verantwortlich für den Fachbereich „Nachhaltige räumliche Entwicklung und Governance“ an der Universität Trier) und das Projektteam um Katharina Horvath vor allem auf die Vernetzung. Mit den „Mosel-AdapTiV“-Partnern Rheinland-Pfalz-Kompetenzzentrum für Klimawandelfolgen (Trippstadt), Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum – DLR – Mosel (Bernkastel-Kues), Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich, IHK Trier, den kommunalen Entscheidungsträgern in Traben-Trarbach, Universität Trier sowie den Touristikmanagern und Winzern vor Ort. Man wolle weg von der „Jeder-macht-etwas-Mentalität“ hin zu einem gemeinsamen, strukturierten Vorgehen mit fachspezifischen Fragestellungen. Die damit verbundenen Anpassungsmaßnahmen würden von „Mosel-AdapTiV“ aufbereitet und als kommunikationsorientierte Wissensplattform zur Verfügung gestellt.

NACH AHR-FLUT PROJEKTZIEL AKTUELLER DENN JE

Was sind gegenwärtig die größten Herausforderungen des Projektes? Katharina Horvath: „Den langfristigen Handlungsbedarf deutlich zu machen!“ Die kommunale Ebene habe den Klimawandel bislang eher als „abstrakte Bedrohung“ wahrgenommen. Bislang. Die Bilder der Flutkatastrophe an der Ahr könnten diesem Bewusstsein eine andere Richtung geben. Zumal auch in Traben-Trarbach jüngst Starkregenfälle zu verzeichnen waren. Folglich stieg der Wasserpegel der Mosel. Das Hochwasser überflutete wieder einmal Keller und verursachte erhebliche Gebäudeschäden. In den Weinbergen führten die Regenfälle zu Bodenerosionen.

Das Gesamtziel von „Mosel-AdapTiV“ ist somit aktueller denn je. Die Folgen des Klimawandels im Weinbau und Tourismus zu bewältigen, setzt notwendige Anpassungsmaßnahmen voraus. „Und wir setzen uns dafür ein“, sagt Katharina Horvath, „die Kapazität der Anpassung zu erhöhen.“ Denn es stehe die Zukunftsfähigkeit von Traben-Trarbach einerseits und der Mosel-Region als Wein- und Tourismusziel andererseits auf dem Spiel. Nicht mehr und nicht weniger.

Professorin Dr. Antje Bruns, Projektleiterin „Mosel-AdapTiV“ und Lehrbeauftragte an der Universität Trier für den Fachbereich „Nachhaltige räumliche Entwicklung und Governance“: „Wir verstehen uns als handlungs- und anwendungsorientiertes Projekt. Das heißt: Es geht darum, gemeinsam mit den Akteuren vor Ort erste Anpassungsmaßnahmen in Sachen Klimawandel zu entwickeln!“ ■

BEISPIELHAFTE PROJEKTZIELE VON „MOSEL-ADAPTIV“ BIS 2023

- Maßnahmenkataloge als regionalspezifische Leitfäden zum Anpassen des Weinbaus/Tourismus an den Klimawandel
- Berücksichtigung des Themas Klimaanpassung in kommunalen und touristischen Entwicklungskonzepten
- Erstellen von Weiterbildungsmodulen für Gästebegleiter zum Klimawandel (Folgen/Anpassung)
- Nauaufbau eines Klimawandel-Weinlehrpfades

WEITERE INFORMATIONEN:

Projekt „Mosel-AdapTiV“, Katharina Horvath, Bahnstraße 22, 56841 Traben-Trarbach, Telefon 0175-649 567 77, E-Mail: mosel-adaptiv@traben-trarbach.de, Webseite: www.mosel-adaptiv.uni-trier.de

WEINBELEBUNG AM „DELLCHEN“

AUTOR: NORBERT KRUPP

AUF EINEM SEIT JAHRZEHNTEN VERBUSCHTEN GELÄNDE IN EINER NAHE-WEINLAGE SOLLEN IN EINIGEN JAHREN UNTER REGIE DES RENOMMIERTEN WEINGUTES DÖNNHOFF WIEDER EDLE RIESLINGTRAUBEN REIFEN. DER OBERHÄUSER WINZER CORNELIUS DÖNNHOFF FREUT SICH DARAUF, IM HERBST 2026 IN SEINEN REKULTIVIERTEN WEINBERGEN IN DER LAGE „NORHEIMER DELLCHEN“ VOLLREIFES LESEGUT ZU ERNTEN.

Cornelius Dönnhoff (Foto: Norbert Krupp)

dönnhoff

Rechts der Landesstraße 235 zwischen Norheim und Niederhausen im Weinbaugebiet Nahe strecken sich Felsen aus vulkanischem Hartstein, vor allem Porphyr und Melaphyr, fast senkrecht dem Himmel entgegen. Zwischen diesen Felsgruppen liegen kleine Bergmulden, die vom Volksmund „Dellchen“ genannt wurden. So wird der Name der Lage „Norheimer Dellchen“ erklärt, in der das Oberhäuser Weingut Dönnhoff jetzt tatkräftig investiert: Hier sollen 35 bis 40 Ar (also 3500 bis 4000 Quadratmeter) historische Weinberge, die in den vergangenen Jahrzehnten von Dornensträuchern, Büschen und Gestrüpp überwuchert worden waren, wieder hergerichtet werden. Schon 1992 hatte der heutige Senior Helmut Dönnhoff rund einen Hektar Dellchen vom Weingut Ökonomierat August E. Anheuser erworben. Im oberen Teil wurden 1994 die ersten Reben neu angepflanzt.

DAS PROJEKT

... sei natürlich eine extrem kostspielige Geschichte, berichtet Cornelius Dönnhoff: „Ich traue mich da jetzt aber ran, weil die Wertigkeit des deutschen Wein zugenommen hat, auch wenn er im internationalen Vergleich noch immer sehr günstig ist.“ Er schätzt, dass sein Betrieb hier etwa 200.000 bis 250.000 Euro investieren muss, bevor 2026 die erste Ernte möglich wird. Danach könne man hier etwa 2000 Liter pro Jahr einbringen. Dönnhoffs sind bereits seit Jahren mit ihrem „Großen Gewächs“ aus dem Dellchen sehr erfolgreich: „Die Flur gehört zu den großen Weinlagen an der Nahe. Sie wird vor allem durch uns sowie die Niederhäuser Weingüter Jakob Schneider und Mathern bewirtschaftet“, erläutert der ambitionierte Winzer.

Cornelius Dönnhoff und sein Vater verfolgen das Projekt auch deshalb, weil Norheim laut urkundlicher Erwähnung im „Lorscher Codex“ (anno 766 oder 767) die älteste Weinbaugemeinde an der Nahe sein soll. Es sei davon auszugehen, dass die ersten Weinberge zwischen den Felsen am Dellchen angelegt wurden.

„Es geht uns stets darum, eher alte Flächen zu rekultivieren, als neue Fläche zu erschließen“, erklärt der 41-Jährige.

Den vorgesehenen Zeitplan der Rekultivierung beschreibt er so: Im März soll eine Fachfirma von der Mosel damit beginnen, die alten, bis zu zwei Meter dicken Trockenmauern, die unter dem Druck des Geländes zusammengebrochen sind, wieder mit den vorhandenen und zusätzlichen Steinen aufzubauen. Dabei soll auch ein sogenannter Schreitbagger zum Einsatz kommen. Im Winter 2022/23 sollen dann die Wurzeln aus dem bereits gerodeten Gelände entfernt werden. Dann können im Frühjahr 2023 die Rebzeilen angelegt und bepflanzt werden.“ Dönnhoff setzt dabei auf traditionelle Riesling-Klone, die schon vor vielen Jahren an der Nahe heimisch waren. „Da muss man zwar mehr Arbeit investieren, aber uns ist diese Regionalität wichtig“, unterstreicht er. Die Weinberge, die mit alten Klonen bestockt seien, gehörten zu den wichtigsten Anlagen des Betriebs. Die alte Steintreppe, die vom Sockel des Dellchen bis ganz nach oben führt, wurde stets freigehalten.

Sämtliche Arbeiten erfolgen in enger Abstimmung mit den Landespflegern bei der Kreisverwaltung, um seltene Eidechsen und andere Arten zu schützen. Zum Ausgleich wurden Flächen dem Naturschutz gewidmet und weitere Maßnahmen durchgeführt.

Der Boden im Dellchen besteht aus Vulkanverwitterungsgestein und einer Schieferauflage. Die Wasserversorgung zu Füßen des Bergs ist auch in trockenen Sommern verhältnismäßig gut. Das exakt nach Süden ausgerichtete, extrem steile Gelände weist eine Steigung von 50 bis 70 Prozent auf. Die Felsen tragen dazu bei, dass Rieslingtrauben lange gesund bleiben und optimal reifen können. ■

Alexander (li.) und Martin Bauer (Foto: Weingut Emil Bauer)

326 GRAD ÖCHSLE
DIE GESCHICHTE EINES WELTREKORDES

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Ein besonderer „Wein“ feierte im Spätherbst 2021 sein 50-Jähriges, nämlich ein Weltrekordler, der heute noch tiefdunkel in einem Glasballon ruht und nie zum Wein wurde. Die Rede ist von der Sorte Siegerrebe (Kreuzung aus Madelaine Angevine x Gewürztraminer), geerntet Anfang September 1971 mit einem Mostgewicht von 326 Grad Öchsle. Das war damals Weltrekord.

Das Ergebnis wurde in wenig kundigen Medien gefeiert als „Der beste Wein aller Zeiten“. Irrtum! Die rund 100 Liter Most kamen nur zögerlich in die Gärung. Diese hörte bei 4,5 Grad Alkohol auf. Die Winzerfamilie Bauer aus Landau-Nussdorf wusste, dass das nicht für eine Anerkennung als Wein reichte, weil das Weingesetz damals bereits entsprechend geändert war und generell jeder Wein mindestens 5,5 „Volt“ auf die Mostwaage bringen musste.

Der trübe Most wurde in einen Glasballon gefüllt, der wiederum in der warmen Küche ein Plätzchen fand, mit der Hoffnung, dass die Gärung hier wieder in Gang kommen würde. Aber es war nur ab und zu ein „Blubb“ zu hören oder eine geplatzte Blase zu sehen, ohne Fortschritte bei der Alkoholmessung. Mit den Jahren gab es an der Mosel und im Rheingau einige Ernten, bei denen die 326 Öchsle etwas überboten wurden. Aber wenn, dann handelte es sich lediglich um einige Liter. Nennenswerte Mengen wurden nicht registriert.

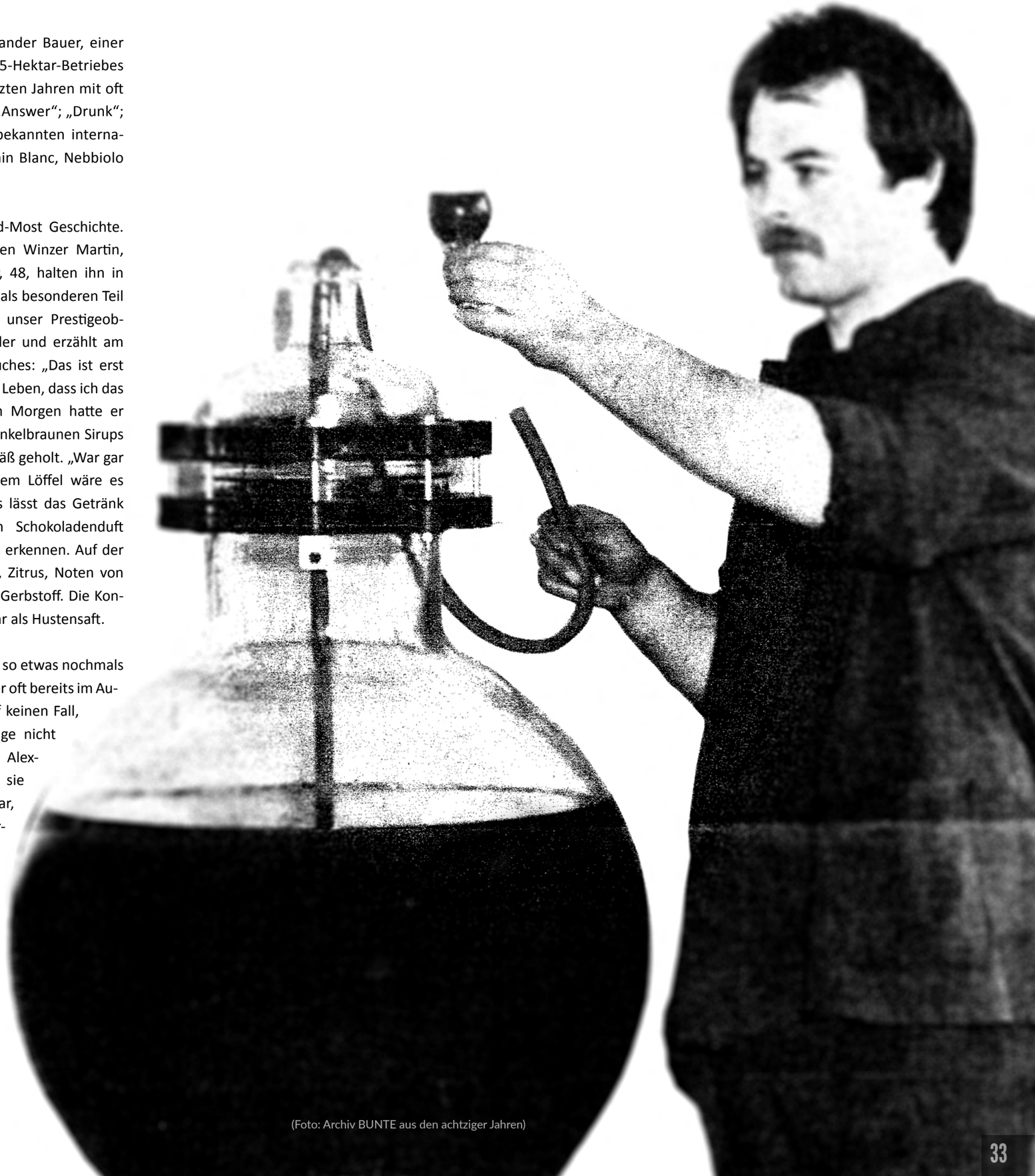
Trotz ihrer Probleme war die 71er Siegerrebe von Anfang an heiß begehrt. Interessenten boten für die damalige Zeit stolze 500 D-Mark für eine 0,35-l-Flasche. Aber der damals im Haus für den Wein Verantwortliche Arno Bauer meinte seinerzeit:

„Wenn es tatsächlich Wein wird, kommt zuerst unsere Stammkundschaft dran.“

Daran änderte sich auch später nichts, als die Gebote weiter in die Höhe gingen auf über 1000 Mark und sogar Chinesen Interesse zeigten. So verlockend Offerten waren, die Bauers folgten ihnen nicht. „Hätten wir angefangen, wäre irgendwann nichts mehr da gewesen“, meint Alexander Bauer, einer der beiden Chefs des 45-Hektar-Betriebes Emil Bauer, der in den letzten Jahren mit oft originellen Weinnamen [„Answer“; „Drunk“; „No Sex“] und weniger bekannten internationalen Sorten wie Chenin Blanc, Nebbiolo und Malbec auffiel.

Inzwischen ist der Rekord-Most Geschichte. Die heute verantwortlichen Winzer Martin, 46, und Alexander Bauer, 48, halten ihn in Ehren und betrachten ihn als besonderen Teil der Familiensaga. „Er ist unser Prestigeobjekt“, schmunzelt Alexander und erzählt am Tag des Journalisten-Besuches: „Das ist erst das zweite Mal in meinem Leben, dass ich das Konzentrat probiere.“ Am Morgen hatte er eine kleine Menge des dunkelbraunen Sirups per Schlauch aus dem Gefäß geholt. „War gar nicht so einfach, mit einem Löffel wäre es leichter gefallen.“ Im Glas lässt das Getränk neben einem intensiven Schokoladenduft eine verhaltene Oxidation erkennen. Auf der Zunge spürt man Orange, Zitrus, Noten von Karamel und sogar etwas Gerbstoff. Die Konzentration ist extrem, mehr als Hustensaft.

Naheliegend die Frage, ob so etwas nochmals wiederholbar wäre. Mit der oft bereits im August reifen Siegerrebe auf keinen Fall, die habe man schon lange nicht mehr im Sortiment, lässt Alexander Bauer wissen. Weil sie anfällig für Wespenfraß war, wurde ihr nach einer Flurbereinigung nicht nachgetrauert. So darf man davon ausgehen, dass auch den Enkeln und Urenkeln der beiden Winzer noch ein kleiner Schluck vergönnt sein wird … ■



(Foto: Archiv BUNTE aus den achtziger Jahren)

(Foto: Christoph Ruck)

Ein Ruck rückt zurück in die fränkische Heimat

AUTOR: RUDOLF KNOLL

ER IST EIN SPROSS DES ALTEINGESESSENEN WEINGUTES JOHANN RUCK IM FRÄNKISCHEN IPHOFEN (FAMILIENBESITZ SEIT 1839). ABER WENN ES HIER ZWEI TATKRÄFTIGE WINZERSÖHNE GIBT UND DIE BETRIEBSGRÖSSE MIT RUND 12 HEKTAR NUR FÜR ZWEI FAMILIEN (ELTERN UND NACHWUCHS) AUSREICHT, DANN MUSS EINER EIGENE WEGE GEHEN – UND ZOLLT AM ENDE DOCH DEM HEIMWEH TRIBUT.

CHRISTOPH RUCK

landete zunächst als Betriebsleiter in Württemberg, im Weingut Schloss Lehrensteinsfeld. Hier konnte er einige Akzente setzen, was der Weinguide Gault&Millau in Ausgabe 2008 mit „hat eine Renaissance eingeleitet“ kommentierte. Aber einige Jahre später, mit dem Jahrgang 2011, gründete er in Stuttgart-Mühlhausen mit einer jungen Dame namens Heike, mit der er den Bund der Ehe geschlossen hatte, auf Basis ihrer Rebfläche einen eigenen Betrieb: Rux Wein.

Das Paar kam damit recht gut voran und erwarb sich bald Meriten. Doch die Beziehung ging in die Brüche, das Weingut wurde wieder aufgegeben. Die gebürtige Stuttgarterin Heike bekam einen Job bei einem Politiker und sattelte mit ihren vom Opa geerbten Reben um auf Genossenschafts-Lieferantin. Im Rückblick erzählte sie den „Stuttgarter Nachrichten“, dass sie immer am Arbeiten gewesen seien, aber nie im Urlaub. Und gereicht habe es trotzdem nicht.

Ihr Ex-Gatte hatte nach diesem zweiten weinbaulichen Intermezzo in Württemberg, wie er selbst zugibt, „Sehnsucht nach der fränkischen Heimat“. Es traf sich gut für ihn, dass in Volkach der neue Besitzer eines Weingutes ab Sommer 2020 einen Önologen brauchte, der für frischen Wind sorgen und wohl auch die vorher merklich fruchtigen Weine durch einen neuen, herben Stil mehr Franken-typisch machen sollte. Der gebürtige Iphöfer unterschrieb seinen Vertrag auch deshalb gern, weil es von Volkach nicht sonderlich weit zum Heimatort ist und er immer wieder mal bei den Eltern Birgit und Hans sowie Bruder Johannes reinschauen kann.

Der Münchner Peter Heidecker hatte 2015 das Weingut Römmert, gegründet 1917, von der Familie Flammersberger erworben, viel Geld in bauliche Maßnahmen gesteckt, ebenso in den Keller. Und er leistete sich noch ein schmuckes 4-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Wellnessbereich, das in 18 Monaten fertiggestellt wurde. Auch die Rebfläche wurde deutlich auf inzwischen 25 Hektar erweitert. Die nötigen finanziellen Ressourcen dafür hatte er als Mehrheitseigentümer der PELABA-Investmentgruppe, die vornehmlich auf dem Wohn- und Gewerbeimmobilienmarkt agiert.

Christoph Ruck, 46, kann aus dem Vollen schöpfen und seinen Weinstil verwirklichen. Mit Silvaner, Riesling und auch Müller-Thurgau ist er bei den Weißweinen sehr gut – und herb – unterwegs. Dem 2019er Spätburgunder, noch vom Vorgänger übernommen, hat er nach seinem Amtsantritt den letzten Schliff verpasst und damit immerhin 2021 das Finale des Deutschen Rotweinpreises erreicht.

Zielsetzung für die Zukunft ist es, außergewöhnliche Weine zu erzeugen. Der Anfang ist gemacht. Was das Weingut Römmert außerdem noch bemerkenswert macht, ist das „Weinsensorikum“, eine Erlebniswelt mit vielen Einblicken in den Winzeralltag und das Weinmachen. Auch Spielereien leistet man sich, zum Beispiel den Ausbau in Amphoren aus Georgien und von Müller-Thurgau, der im musikbeschallten Betonei reift und unterschiedlich mit Schlagern und Jazz berieselt wird.

Die fertigen Weine, die offenbar auf die Musik reagieren und nicht identisch duften und schmecken, werden für 13 Euro pro Flasche verkauft. Das alles gehört zum pfiffigen Marketing des Hauses, über das Weinmacher Ruck schmunzelt. Da passt denn auch der schräg gestellte Trabant neben dem Eingang des Weingutes mit dem Hinweis „Lieber ein Trabi aus der Spur, als kein Wein auf weiter Flur.“ ■

Fritz Waßmer

„EINER, DER ALLE STÜCKE SPIELT“

Der renommierte Weinführer „Gault&Millau“ würdigte in seiner 2021er Ausgabe das Wirken von Fritz Waßmer so: „Ein Burgunder-Kompetenzzentrum, das alle Stücke spielt“. Zweifelsfrei zählt das Südbadener Weingut seit Jahren zur deutschen Spitze mit internationaler Reputation. Beim Spätburgunder (Waßmers Leidenschaft schlechthin) und zunehmend auch beim Chardonnay. 2023 kann der Betrieb auf ein Vierteljahrhundert seines Bestehens zurückblicken.

AUTOR: HERMANN-JOSEF BERG

(Foto: Weingut Fritz Waßmer)

Das konsequente Streben Waßmers ist seit jeher darauf ausgerichtet, Spätburgunder und Chardonnay auf höchstem Qualitätsniveau zu vinifizieren. Erfahrungen auch über Burgund hinaus helfen ihm dabei. Heute zählt er selbst zu den „Päpsten dieses Genres“. Fritz Waßmer: „Auch mir war schnell klar, dass Burgund die Wiege der Spitzenburgunder ist. Also ließ ich mich von den dortigen Besten inspirieren.“

Längst zählen Fritz Waßmers Weine zur Beletage in den bekannten Weinführern. Eigentlich könnte sich der Markgräfler Betrieb zufrieden zurücklehnen. Aber Fritz Waßmer und sein Team sind Qualitätsbesessene. „Dies gilt es für uns bedingungslos fortzuführen“, gibt der 68-jährige Chef vor. Über einen langen Zeitraum höchste Qualität zu erzeugen – das ist sein Credo und macht für ihn auch den persönlichen Erfolg aus. Dazu zählt das Wissen über die Bodenbeschaffenheit der verschiedenen Weinbergslagen und die Eigenheiten der Jahrgänge. Die jährlichen Erkenntnisse fließen in die nächstjährige Vinifizierung ein. Waßmers Ziel: unabhängig von der Witterung Jahr für Jahr das Bestmögliche für die Lagen im Auge zu haben und daraus beste Weine zu erzeugen. Lagen- und Sortentypizität – darauf legt Fritz Waßmer größten Wert. Die jeweiligen Besonderheiten versucht er, alljährlich seinen Kunden schmeck- und erlebbar zu machen.

Deutsche Rotweine verkörpern wieder mehr Handschrift des Winzers

Ob solche Detailverliebtheit beim Verbraucher national wie international wirklich diesen Stellenwert hat? Entscheidender scheint es, das inzwischen auch hohe Qualitätsniveau deutscher Spitzenrotweine (insbesondere Spätburgunder) ins Bewusstsein der Weintrinker zu bringen. Wie beurteilt Fritz Waßmer die Entwicklung beim deutschen Rotwein seit der Jahrtausendwende? Waßmer: „Ich stelle fest, dass sich immer mehr Weingüter hierzulande in ihren Qualitätsansätzen und Maßstäben von der vorausgegangenen Art der Rotwein-Erzeugung differenzieren. Es herrscht heute das Bestreben nach absoluter Topqualität und nachhaltig vinifizierten Weinen vor. Wir erleben sozusagen eine Rückorientierung zu authentischen, langlebigen und klaren Weinen, die Sorte, Boden und Jahrgang repräsentieren. Deutsche Rotweine tragen wieder stärker die Handschrift des Winzers. Das ist gut so, denn aus diesem Bestreben heraus entstehen Weine, die sich dem internationalen Vergleich gut stellen können.“

Sollten die deutschen Rotweinwinzer jedoch nicht eher dem aktuellen Mainstreamgeschmack folgen (fruchtig, Kirsch- anstelle von Beerennoten) oder weiterhin das Regionaltypische betonen (Terroir wie Muschelkalk oder Löss)? Waßmer: „Ich kann dazu nur sagen: Viele Top Betriebe haben über die letzten Jahre hinweg ihre individuelle Rotwein-Stilistik entwickelt. Wir auch. Dies werden sie nicht so einfach ändern. Wir auch nicht. Am Ende entscheidet bei jedem Winzer der Weinkunde mit seiner Beurteilung. Das wahre Wesen der Weinqualität – und dies gilt in besonderem Maße bei Rotweinen – liegt in dem Potenzial der Weine und ihrer Lagerfähigkeit. Eine zwei- bis dreijähige Reifezeit nach der Ernte verleihen Rotweinen eine dichte, intensive und sortenspezifische Phenolstruktur, eine ausgewogene Sortentypizität und eine von den Ausbau- und Lagerungseinflüssen geprägte Gesamtkomposition. Und wenn wir hier noch das Klima, unsere Böden und die dafür geeigneten Sorten in die Betrachtung einbeziehen, erhalten unsere Kunden ein sehr gefragtes und hochgeschätztes Qualitätsprodukt.“

Und wie muss jetzt ein Spätburgunder aus Deutschland zum einen und zum anderen aus Südbaden schmecken? Waßmer: „Für mich ergibt sich das eine aus dem anderen. Wenn wir unserem Terroir treu sind und all unser Wissen und unsere Fähigkeiten in Weinbau und Vinifikation für die Qualität einsetzen, dann resultieren daraus Topweine, die einem internationalen Vergleich standhalten. Exemplarisch sehe ich hier etwa den Alkoholgehalt. Hier sollte nicht viel eingegriffen werden, weil die Natur doch meist die beste Balance in den Trauben erschaffen hat.“

Burgund-Entwicklung beim Klimawandel – Indikator für Waßmer

Wie auch immer: Der Klimawandel fordert auch im deutschen Weinbau seinen Tribut. In fast allen deutschen Weinbauregionen beschäftigt man sich daher mit den konkreten Auswirkungen. Zumal der Weinbau ein Tourismusfaktor ist. Wie wird sich vor diesem Hintergrund die Entwicklung im Rebsortenspiegel bundesweit verändern? Gewinnen die „Piwis“ an Bedeutung? Waßmer: „Wir in Südbaden sind traditionell mit den Rebsorten der Burgundergruppe sehr verbunden. Deshalb sind das Burgund und die weiter südlich liegenden Weinbauregionen für uns eine Art Indikator. Hier haben wir natürlich auch die Entwicklungen beim Anbau pilzwiderstandsfähiger Rebsorten im Blick. Es gilt abzuwarten, wie stabil Piwis im Weinberg sein werden und natürlich im Hinblick auf die Weinqualität selbst. Unabhängig davon setzen wir uns selbstverständlich bereits mit dem Klimawandel auseinander. Insbesondere in unseren warmen Lagen beobachten wir die Entwicklung sehr genau. Hier haben wir später reifende Rebsorten gepflanzt: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah bei den Roten, Chardonnay und Viognier bei den Weißen.“

Bleibt die Frage, ob auch mehr gegen die Bodenerosion getan werden muss. Mehr Bruchsteinmauern? Mehr Begrünung? Andere Bewässerung? Gewinnt die Querterrassierung an Bedeutung? Waßmer: „Bei dem großen und für uns daher sehr wertvollen Potenzial unserer Böden muss natürlich unbedingt der Erosion vorgebeugt werden. Daher haben wir teils alte Kleinterrassen wieder instandgesetzt und Bruchsteinmauern aufwändig saniert. Die Vorteile liegen auf der Hand: weniger Erosionsprobleme, gute und gesunde Trauben, wertvoller Lebensraum für Insekten und andere Nützlinge. Die aktive Begrünung ist ferner ein wichtiger Baustein, um das Bodenleben zu fördern und die Böden damit fruchtbar zu erhalten. Stichwort „aktive Begrünung“: Sie ist zweifelsfrei ein wichtiger Baustein für langfristig erfolgreichen Weinbau. Daher müssen wir versuchen, den Boden fruchtbar zu erhalten und das Bodenleben zu fördern. Wir unterstützen den Boden mit sehr ausgewählten Einsaaten. Dieses Vorgehen steht natürlich in Konkurrenz zu den Reben, denn ein zu viel an Begrünung soll keineswegs die Reben stressen. Neuanpflanzungen benötigen selbstverständlich eine ausreichende Bewässerung. Zu guter Letzt die Querterrassen. Unsere Erfahrungen zeigen, dass sie geeignet sind, das Potenzial einzelner Lagen und damit optimaler Weine zu unterstützen. Im Prinzip belegt die spanische Weinbauregion Rioja seit mehreren Jahrhunderten, dass diese Anbaumethode bewährt ist. Wir haben das Glück, auf bewährte alte Weinbergsstrukturen und Bodenprofile zurückgreifen zu können.

Apropos Weingut Fritz Waßmer

Nicht zu verwechseln mit dem Weingut Martin Waßmer (sein Bruder). Beide Betriebe sind im südbadischen Schlatt angesiedelt (Stadtteil von Bad Krozingen). Gegründet 1998 hält das Gut heute 38 Hektar Rebfläche unter Ertrag mit einem Rebsortenspiegel von 61 % Spätburgunder, 13 % Grauburgunder, 12 % Weißburgunder, drei % Chardonnay und Syrah, acht % übrige Sorten. Die Jahresproduktion beträgt knapp 200.000 Flaschen. Beste Lagen sind: Kaiserberg Herbolzheim, Sommerhalde Bombach, Roter Berg Kenzingen (eisenhaltige Lage), Schlossberg Achkarren und Schlossberg Staufen. Zum Terroir zählen überwiegend Löss mit Kalkverwitterungsgestein, roter Ton, Muschelkalk und Mergel. Die Betriebsnachfolge ist geregelt. Tochter Lisa Wagner ist Betriebswirtschaftlerin und sammelte in Burgund Weinbauerfahrung. Sohn Felix, angehender Winzermeister, durfte sich im Ausland umschauen. ■

Wenn „Graue Adler“ ihre Wunden lecken …

AUTOR: NORBERT KRUPP

Blick hinter die Kulissen einer originellen „Selbsthilfegruppe“ im Weinbaugebiet Nahe, die Armin Diel für ehemalige Gutsbesitzer des regionalen VDP ins Leben rief.

(von links): Helmut Dönnhoff, Michael Prinz zu Salm-Salm, Armin Diel und Werner Schönleber. (Foto: Norbert Krupp)

Vor vier Jahren rief Armin Diel aus Burg Layen, der frühere Vorsitzende der neun Weingüter starken VDP-Regionalgruppe Nahe, die „Grey Eagles“ ins Leben. Der englische Name des Adler bot sich an, weil er das Wappentier des VDP ist. Die mindestens 60 Jahre alten Mitglieder der Gruppe müssen das von ihnen geführte VDP-Weingut bereits an ihre Nachfolger übergeben haben. Diesem erlauchten Kreis zählen neben Gründer Diel (Jahrgang 1953) auch Helmut Dönnhoff (Oberhausen, Jahrgang 1949), Stefan Rumpf (Münster-Sarmsheim, Jahrgang 1954), Michael Prinz zu Salm-Salm (Wallhausen, Jahrgang 1953), Werner Schönleber (Monzingen, Jahrgang 1953) und Jens Reidel (Gut Hermannsberg, Jahrgang 1950), obwohl dieser als Gutsbesitzer die Voraussetzung noch nicht voll erfüllt. Auch der am 1. November 2021 verstorbene Hans Fröhlich (Weingut Schäfer-Fröhlich) aus Bockenau war dabei.

Die Gruppe trifft sich möglichst einmal im Monat in der Naheweinvinothek in Bad Kreuznach. Armin Diel beschreibt die „Grey Eagles“ humorvoll als „Selbsthilfegruppe“. Diese Funktion tritt mitunter in Kraft, wenn prominente Kollegen aus anderen Gebieten in die Runde eingeladen werden. Die Geschichten, die dann erzählt werden, lassen erkennen, dass es den früheren Chefs der Spitzenweingüter nicht leicht fällt, ihre Betriebe voll und ganz der Verantwortung der nächsten Generation zu überlassen. Das liegt nicht an mangelndem Wissen oder Engagement der Nachfolger, sondern eher am Umstand, über Jahrzehnte gesammelte Erfahrung gar nicht mehr oder allenfalls mit diplomatischem Fingerspitzengefühl einbringen zu können. Aber es vermag die Ruheständler ein wenig trösten, dass das in vielen Betrieben so ist: „Du merkst, das Thema ist immer das Gleiche: Da sind Macher, die haben lange Zeit die Geschicke eines Weingutes geprägt. Die Einsicht ist da, dass die nächste Generation die Verantwortung übernehmen muss. Dann stellt sich plötzlich die Frage: Wer ist denn jetzt zuständig?“ So beschreibt Werner Schönleber die Ausgangslage. Und wenn dann der alte Chef stets das letzte Wort haben wolle, sei der Ärger programmiert. So funktioniere die Übergabe jedenfalls nicht.

Mit einigen Beispielen verdeutlichten die „Grey Eagles“, welche ungewohnten Erfahrungen sie in Zusammenhang mit der Betriebsübergabe erleben mussten. Amüsiert lauschte die Runde der Geschichte vom Faxgerät: Dieses war spurlos verschwunden, als der Senior-Chef aus dem Urlaub zurückkehrte. Begründung: „Das brauchen wir nicht mehr!“ Er konnte sein geliebtes Faxgerät aber vor der Entsorgung retten und nutzt es weiter - zumindest als Tischkopierer. Auch die Erfahrung, sich im Flaschenlager nicht mehr zurechtzufinden ober beim Verschenken eines Weines darauf hingewiesen zu werden, doch möglichst nicht ausgerechnet diesen zu nehmen, weil davon nur noch wenige Flaschen da seien, muss in der „Selbsthilfegruppe“ aufgearbeitet werden.

Einer der „Grauen Adler“ erzählte von seinem Problem, dass er sonntags durch die Weinberge spaziere und ihm dabei die Stellen ins Auge fielen, an denen Handlungsbedarf bestehe. Es sei sehr schwer, sich am nächsten Morgen zurückzuhalten, nicht die Arbeitsaufträge zu verteilen, wie man es früher stets getan habe. „Aber schon die pure Anwesenheit des alten Patrons, der bewusst nichts sagt, ist mitunter auch nicht unproblematisch“, kommentierte ein Stammtischler. Sein Rat: „Am besten gar nicht dabei sein, wenn Entscheidungen getroffen werden.“ Schwierig ist es auch, wenn die Belegschaft den Senior noch immer als „Chef“ anspricht – und das im Beisein des Nachfolgers, berichtete einer der „Grauen Adler“ – bestätigt von den anderen, denen diese Anrede natürlich gut tut. Gleiche Erlebnisse können ja so verbinden.

Einem der „Grauen Adler“ gibt es noch heute zu denken, dass ihm ein guter Freund gesagt hat: „Hör mal, ich wollte auch nicht dein Nachfolger sein!“ Helmut Dönnhoff gab dazu einen Denkanstoß: „Möchtest du selbst dein eigener Nachfolger sein?“ Und mit viel Selbstironie bestätigen sich die „Grauen Adler“ gegenseitig, wie rücksichtsvoll und zuvorkommend sie doch alle sind.

Trotz allem sind die „Grey Eagles“ überzeugt, dass sie „den Generationswechsel erfolgreich durchgeführt haben“, konstatiert Michael Prinz zu Salm-Salm. Dies sei für die Region sehr prägend gewesen, merkt dazu Helmut Dönnhoff an, der dankbar dafür ist, dass es allen gelungen sei, ihre Kinder für die Betriebsnachfolge zu begeistern. Das Gelingen der Generationenübergabe entscheide über das Fortbestehen von Familien, Betrieben und der Region. Wer zu lange an der Vergangenheit festhalte, werde zum Innovationsverhinderer, warnt Dönnhoff, der „nicht als alter Guru ständig hintendran stehen“ will.

Klugscheißer

Eine lustige Geschichte gab Armin Diel zum Besten: „Wir kommen nächste Woche mit der Schulklasse zur Weinlese“, kündigte seine Enkelin an. „Da wird aber kein Wein gelesen, sondern da werden Trauben gelesen. Und durch die alkoholische Gärung wird deren Most zu Wein“, klärte er sie auf. Nach der Aktion erkundigte sich der Großvater: „Wie war es denn bei der Traubenlese?“ Seine Enkelin berichtete: „Ich habe denen das genauso erklärt, wie du mir. Weiß du, was die gesagt haben: Klugscheißer!“ ■

SCHUTZGEMEINSCHAFTEN ZU ECHTEN BRANCHENVERBÄNDEN MACHEN

INTERVIEW: HERMANN-JOSEF BERG

(Foto: Ingo Steitz)

Ingo Steitz, Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen und Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Rheinhessen, über aktuelle Weinthemen

Was muss sich im Weinbau in Rheinhessen und darüber hinaus in den nächsten Jahren ändern, um dem Klimawandel mit Nachhaltigkeit zu begegnen? Brauchen wir einen 40-Punkte-Plan wie die Franzosen?

„Unser Weinanbau und die Art, wie wir die Weinberge bewirtschaften, ist per se auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Wir müssen schon jetzt, wie unsere Vorgänger, an die nächsten Winzergenerationen denken. Das Problem Klimawandel stellt uns zweifelsfrei vor neue Herausforderungen. Als größte Landnutzer sind dabei Landwirtschaft und der Weinbau besonders gefordert. Die Politik versucht Lösungen zu entwickeln. Aber wir – als die Praktiker – sollten in unserem Sinne an solchen arbeiten. Als größtes deutsches Weinbaugebiet wollen wir solche Entwicklungen anschieben. Auf unser Betreiben hin wird sich auch der Deutsche Weinbauverband mit einem „Nachhaltigkeitsplan“ befassen.“

HERAUSFORDERUNG: AN DER PRODUKTQUALITÄT ORIENTIERTER, WIRTSCHAFTLICHER WEINBAU

Sie sprechen oft vom „klimagerechten Wein“ – was genau ist darunter zu verstehen?

„Wenn wir das Klima schonen wollen, müssen wir vor allem die Emissionen an klimaschädlichen Gasen wie CO2 und Lachgas reduzieren. Bei der Dekarbonisierung wird unseren Böden als CO2-Speicher eine wichtige Rolle zufallen. Aktuell wird vor allem der natürlichen Begrünung noch zu wenig Bedeutung beigemessen. Es wird eine Herausforderung sein, mit weniger mechanischer Bodenbearbeitung und weniger Durchfahrten einen produktqualitätsorientierten, wirtschaftlichen Weinbau zu betreiben.“

Dritten Weg eines nachhaltigen Weinbaus entwickeln

Wo befinden sich aus Ihrer Sicht die „roten Linien“, die in der Weinbaupolitik bis zum Ende der zweiten Dekade des 21. Jahrhunderts nicht überschritten werden sollten – oder umgekehrt: überschritten werden müssen?

„Das Jahr 2021 hat uns nach 2016 erneut gezeigt, wie wichtig der integrierte Pflanzenschutz für einen wirtschaftlich zu betreibenden Weinbau ist. Die pauschale Forderung, auf 25 Prozent der Fläche ökologischen Anbau zu betreiben und insgesamt den Pflanzenschutzmitteleinsatz um 50 Prozent zu reduzieren, ist unter den gegebenen Bedingungen nur schwer zu erreichen. Die Politik muss erkennen, dass wir einen dritten Weg eines nachhaltigen Weinbaus entwickeln müssen. Welche rote Linie sollte überschritten werden? Aus meiner Sicht muss die nächste Bundesregierung – mit uns gemeinsam – unsere Schutzgemeinschaften zu echten Branchenverbänden mit Eigenverantwortung weiterentwickeln.“

IN DER NOT VIELE GESETZE/VERORDNUNGEN ZWEITRANGIG

Liegen Ihnen Erkenntnisse von der Flutkatastrophe an der Ahr vor, die für den Weinbau generell von Relevanz sind?

„Eines hat diese Katastrophe gezeigt: Wenn es darauf ankommt, stehen wir zusammen. Ob private Arbeitseinsätze, Maschinenausleihen oder Spenden. Ob Spendenaktionen wie „Der Adler hilft“ oder die Finanzierung des Hubschraubereinsatzes beim Pflanzenschutz durch die Wiederaufbaukasse Rheinland Pfalz. Die Winzer waren sofort und an vorderster Front im Einsatz. Eine der Lehren könnte sein, dass sich in solchen Fällen größter Not viele Gesetze und Verordnungen der notwendigen Hilfe unterordnen müssen.“

EU-MITTEL FÜR FROSTSCHUTZVERSICHERUNG NICHT VERFALLEN LASSEN

Sie plädieren immer wieder, die Weinernte zu versichern. Fördergelder würden hier sogar nicht abgerufen. Worin sehen Sie die Gründe?

„Das Land Rheinland-Pfalz hat nach Beratungen mit dem Berufsstand entschieden, mit Mitteln der europäischen Weinmarktordnung die Frostversicherung in Kombination mit einer Hagelversicherung mit bis zu 200 Euro je Hektar zu fördern. In unserem Betrieb wurde dadurch der Brutto-Versicherungsbeitrag von 380 Euro pro Hektar um 50 Prozent reduziert. Hagel und Frost sind die größten natürlichen unkalkulierbaren Risiken im deutschen Weinbau. 2021 hätten uns die Mittel für weitere 10.000 ha Weinbergsfläche zur Verfügung gestanden. Diese Gelder fließen jetzt leider an den EU-Haushalt zurück.“

WAS WERDEN DIE TOURISTEN ZU MEHR WINDRÄDERN SAGEN?

Wird sich vor dem Hintergrund der Klimawandels auch der Weintourismus verändern müssen?

„Der Weintourismus spielt bei uns eine immer größer werdende Rolle. Die Anstrengungen in unserem Anbaugebiet sind enorm, um die Kurzurlauber aus ganz Deutschland zu motivieren, nach Rheinhessen zu kommen. Schaffen wir es, unser größtes Potenzial neben unseren Weinen, nämlich unsere Landschaft, möglichst schonend mit den Anforderungen des Klimaschutzes zu verbinden, sprich: mit mehr Lieferanten an erneuerbaren Energien wie Photovoltaik und Windräder? Wie tolerant sind die Touristen in dieser Hinsicht, wenn sie künftig etwa noch mehr Windräder sehen. Die Nutzung unserer besonderen weinbergsgeprägten Landschaft durch die auf den Fahrradtourismus und die Weinwanderung ausgerichtete Entwicklung von Marketingkonzepten durch die Rheinhessen-Touristik GmbH hat eine enorme Bedeutung – und das ist eine echte Herausforderung."

MEHR MARKETING FÜR DEUTSCHE URSPRUNGSWEINGEBIETE

Nach wie vor scheint es schwierig, dem Weinkonsumenten in Deutschland den Griff etwa nach einem Rheinhessenriesling nahezulegen. Ist das momentane Bezeichnungsrecht beim Wein noch immer zu schwierig?

„Es liegt nicht am Bezeichnungsrecht. Grundsätzlich ist es nicht schwieriger als die Systeme an Weinbezeichnungen in anderen europäischen Weinbaunationen. Vom Rebsortenwein über die Herkunftsweine bis hin zu den Lagenweinen werden die möglichen Variationen national wie übernational immer vielfältiger und nur noch für Weinenthusiasten nachvollziehbar. In Deutschland haben wir den Wein mit geschützter Ursprungsangabe nicht oder nur ungenügend kommuniziert. Eine regionale Weinwerbeeinrichtung kann dies alleine nicht leisten. Hier ist – so wie in Österreich – die nationale Ebene gefordert, Marketing und Kommunikation viel stärker auf die 13 Ursprungsweingebiete auszurichten."

GEBIET ODER HERKUNFT WICHTIGSTES UNTERSCHEIDUNGSKRITERIUM

Warum werden bundesweit nicht mehr Cuvées angeboten? Cuvées aus Rheinhessen – ob in Rot oder Weiß – wären doch eine ideale Orientierungshilfe? Woran hakt es, am Weinrecht?

„Bei uns gilt das Prinzip Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder – wir können aber auch Cuvées. Oftmals wird der Cuvéewein als Einstiegswein benutzt. In Frankreich steht die Variation aus verschiedenen Rebsorten an der Spitze, auch in der Kommunikation der Anbaugebiete. Ein Chablis ist ein Chablis! Noch besser dann aus einer Gemarkung oder Lage. Dort tritt die Rebsorte in den Hintergrund. Das Gebiet oder die Herkunft ist das Unterscheidungskriterium. Genial umgesetzt haben dieses Prinzip die Winzer in Venetien. Sie haben ihre Rebsorte Prosecco 2009 in Glera umbenannt und dann den Namen Prosecco als geschützte Ursprungsbezeichnung für ihr Gebiet eintragen lassen." ■

Die Schutzgemeinschaft Rheinhessen

Am 5. Juli 2018 fand in Alzey die Gründungsveranstaltung der Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Anbaugebiet Rheinhessen statt. In dieser Versammlung wurden die „Schutzgemeinschaft Rheinhessen" und das Landweingebiet „Rheinischer Landwein" gegründet. In nichtöffentlicher Wahl wählte der Vorstand Ingo Steitz zum Vorsitzenden der Schutzgemeinschaft und Wolfgang Trautwein sowie Norbert Kießling zu Stellvertretern. Das neue Gremium vereint alle Interessengruppen. Weinbau, Genossenschaften und Kellereien werden durch die jeweiligen Verbände vertreten: Weinbauverband Rheinhessen, Genossenschaftsverband und Verband der Rheinhessischen Weinkellereien. Die Geschäftsführung der Schutzgemeinschaft Rheinhessen wird von der Arbeitsgemeinschaft der Weinbauverbände Rheinland-Pfalz wahrgenommen, mit Sitz in Mainz.

WEINANBAU AUF DEM DACH DER WELT

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Eine Geschichte von Mut, Glauben und Tradition

Tibetische Rentner verwirklichen ihren Weintraum und setzten damit die Tradition des Weinbaus mit Trauben, einst gegründet von katholischen Missionaren, fort. Anders als viele Tibeter, die sich nach ihrer Pensionierung religiösen Aktivitäten widmen oder Hobbys nachgehen, haben Hua und Lu Sheng stattdessen Mitte der letzten Dekade (2015) beschlossen, einen Weinberg anzulegen. Damit gehören sie zu Wegbereitern des zaghaft beginnenden modernen Weinbaus und Weinherstellung in Tibet. Mittlerweile unterrichten sie andere Bauern und schaffen so mit Unterstützung der regionalen Behörden Arbeitsplätze und Einkommen für die ärmere Bevölkerung.

WEIN HAT VIELE SUPERLATIVE, AUCH WENN SICH DIE KULTIVIERUNG VON REBEN IM GRUNDE WELTWEIT GLEICHT, SO FORDERN DOCH DIE KOMBINATION REBEN, BÖDEN, KLIMA UND HÖHENLAGE DIE WINZER STETS AUFS NEUE. EINE BESONDERE HERAUSFORDERUNG HAT DER WEINBAU IN TIBET. IM TIBETANISCHEN CAI NA XIANG HÄLT MAN EINEN REKORD: AUF 3.563 METERN ÜBER MEERESHÖHE WURDE 2018 DER HÖCHSTE WEINBERG DER WELT ANGELEGT. DEN BISHERIGEN REKORD HIELTEN DIE WEINBERGE IN DER SALTA REGION IN ARGENTINIEN, WO KNAPP ÜBER 3.000 METERN REBFLÄCHEN IM ERTRAG STEHEN.

(Foto: Lan Yao)

Als der Ruhestand nahte, zogen Hua und Lu Sheng, ein tibetisches Ehepaar katholischen Glaubens, aus der Region Markam im Südosten Tibets, nah an der Grenze zu den Provinzen Sichuan und Yunnan im Südwesten Chinas, nach Lhasa. Tsakhalo, die einstige Heimatstadt des Paars, war eine der ersten und letzten tibetischen Stationen auf der Chama Gudao, der alten Tee-Karawanenstraße, einem Netz aus Handelsstraßen, die Sichuan, Yunnan und Guizhou mit der Region Bengalen in Indien verband. Obwohl ihr neu gewähltes Domizil Lhasa, Hauptstadt der autonomen Region Tibet, rund 3.600 Meter über dem Meeresspiegel liegt und als ungeeignet für den Weinbau galt, begannen beide 2015 ein ehrgeiziges Projekt: Sie kultivierten Flächen und pflanzten Weinreben in Tsalna, einer kleinen Gemeinde am Rande von Lhasa.

Ihre Kenntnisse im Weinbau waren zu Beginn ihres Weinprojektes mehr als ausreichend, nur der Anbau in der hoch gelegenen Region war eher ein Risiko. Lu Sheng lernte den Weinanbau und die Weinherstellung von ihrer Großtante, einer katholischen Nonne, die den Weinbau mit Trauben in der Familie pflegte. Die Großtante wie auch Hua und Lu Sheng gehören der katholischen Minderheit an – vorherrschend in Tibet ist der Buddhismus und die Bön-Religion. Lus Ehemann Hua ließ sich bereits längst vor seiner Pensionierung vom Weinbau begeistern und lernte so neben seinem Job den Umgang mit den Reben im Weinberg und in der Vinifizierung der Weine. Für ihr Vorhaben bezog das Winzerpaar die lokale Regierung mit ein, die das Projekt als Initiative zur Armutsbekämpfung der Landbevölkerung als neu aufgelegtes Programm von Beginn an unterstützte.

Das Lhasa-Weinprojekt

„Die Lhasa-Region ist ein idealer Ort für die Anpflanzung französischer Rebsorten, die gegen Kälte, Trockenheit und Krankheiten resistent sind und sich an die Höhenlage anpassen können“, konstatiert Lu. „Dank der Sonneneinstrahlung auf der Hochebene und des ökologischen Anbaus reifen unsere Trauben hier in Lhasa sehr gut. Sie zeigen ein ausgewogenes Spiel von Säure und Süße sowie einen hohen Anthocyangehalt“, sagt Lu. Anthocyane sind wasserlösliche Pigmente, die sich in den Traubenzellen anreichern und dem Wein eine kräftige Farbe verleihen.

Nach drei weiteren Jahren der Erfahrung hatte das Winzerpaar 2018 bereits fast sieben Hektar an Rebflächen kultiviert und im Anbau. Parallel unterrichteten sie interessierte Bauern in der Arbeit im Weinberg und in der Weinherstellung. „Die Unterstützung durch die Regierung ist ein großer Vorteil für unser Projekt, aber die Mithilfe der Dorfbewohner und interessierten Bauern der Gegend bringt uns und das Lhasa-Weinprojekt voran. Ohne diese Hilfe hätten wir uns sehr schwer getan“, berichtet Hua.

Weinbau auf Basis der Tradition der katholischen Minderheit in Tibet

Hua arbeitete früher für Tibet Tianlu Co. Ltd, eine chinesische Firma für Straßenbau spezialisiert für Projekte in Tibet, seine Frau Lu war Postangestellte. Beide sind katholischen Glaubens und praktizieren diesen auch. Mitte des 18. Jahrhunderts brachten katholische Nonnen und Priester sowohl ihre Religion als auch den Weinanbau und die Weinherstellung in das Hochland Tibet, das als „Dach der Welt“ bekannt ist. Darauf beruht heute die Tradition, hier Wein zu produzieren. Die Kenntnisse dazu wurden innerhalb der katholischen Minderheit in Tibet von Generation zu Generation weitergegeben.

Da Rotwein in der christlichen Theologie für das Blut Jesu steht, sehnen sich viele Katholiken danach, ihren eigenen Wein zu produzieren. Während in Tibet meist weinähnliche Getränke aus Gerste hergestellt werden, konzentriert sich das Winzerpaar Sheng auf die eigene Produktion und auf die Lehre, Wein aus Trauben zu produzieren. Einige machen es ihnen bereits nach und so kann sich langsam eine moderne, wie in Europa vorherrschende, Weinproduktion in Tibet entwickeln.

Weinbau verbessert den Lebensstandard

Rund 1,8 Millionen Yuan (rund 250.000 Euro) zahlte die von Hua und Lu gegründete Genossenschaft in den letzten drei Jahren an die Dorfbewohner von Tsalna und Nam für Landpacht und Arbeit. Währenddessen stieg die Produktion von zwei Tonnen Traubenmaterial im Jahr 2018 auf fünf Tonnen 2021. Sicher eine bescheidene Ausbeute, aber in Anbetracht des Projektes eine erfreuliche Entwicklung für die ländliche Region. „Wir haben den Bauern vor Ort in den drei Jahren erfolgreich beigebracht, wie man Trauben anbaut und Wein herstellt. Sie haben jetzt eine neue Einkommensquelle neben der traditionellen Landwirtschaft und Viehzucht“, freut sich Hua.

Beim 19. Nationalkongress 2017 hat die kommunistische Partei Chinas die Kampagne zur Vitalisierung des ländlichen Raums in der autonomen Region Tibet proklamiert. „Die Bewohner haben das Weinprojekt als neue Einnahmequelle angenommen. Jetzt beherrschen die Bauern die dazu nötigen Fertigkeiten und profitieren von Arbeit und Verpachtung. Damit verbessert sich deren Lebensstandard“, verkündet die Präfektur in Lhasa. „Unsere Helfer und auch die Bauern, die nun nebenbei Traubenwein herstellen, trinken nach wie vor Gerstenwein, aber der Traubenwein schmeckt ihnen besser und ist auch gesünder“, resümiert Hua. ■

Lu Sheng während der Weinernte in ihren Rebanlagen im Bezirk Chushul in Tibets Region Lhasa. (Foto: Daqiong)

Verwandte Themen:

Im Weinfeder-Journal Nr. 47 sind eine Reihe von Beiträgen zum Thema „Weinbau in Tibet“ im Rahmen des Dossiers „Große Ambitionen“ nachzulesen. Hier die Titel:

- Moët Hennessy investiert in Tibet
- Chinas Konzerne entdecken Weinbau in Gebirgsregion
- Unwägbarkeiten des Weinbaus in Tibet
- Investments in Tibets Weinbau bedingen Subventionen und Infrastruktur

St. Emilion-Klassifikation:

ELITE-BETRIEBE KLINKTEN SICH AUS

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

(Foto: Château Angélus)

ST. EMILION

SIE WOLLEN NICHT MEHR, SIE STEIGEN AUS PROTEST AUS: IM FRANZÖSISCHEN SOMMER 2021 HABEN SICH DIE PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A KLASSIFIZIERTE CHÂTEAUX CHEVAL BLANC UND AUSONE AUS DEM ST. EMILION-RANKING (CLASSEMENT DE SAINT-ÉMILION) VERABSCHIEDET. ANFANG DIESES JAHRES ZOG DAS EBENSO KLASSIFIZIERTE CHÂTEAU ANGÉLUS NACH UND VERABSCHIEDETE SICH EBENFALLS AUS DER RENOMMIERTEN EINSTUFUNG SAINT-ÉMILION. DERZEIT BLEIBT VON DEN URSPRÜNGLICH VIER SPITZENWEINGÜTERN NUR NOCH CHÂTEAU PAVIE, EBENSO EIN PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A (A = SPITZENKLASSE), DER KLASSIFIZIERUNG ERHALTEN.

Das Ausscheiden von Angélus aus der St. Emilion-Klassifizierung ist ein weiterer und möglicherweise entscheidender Schlag für das etablierte Ranking-System, das in den letzten zehn Jahren einige Kontroversen erlebt hat. Trotz der Querelen um die Teilnahme am renommierten Ranking habe das Klassifizierungssystem „viel dazu beigetragen“, die Wahrnehmung, die Beliebtheit und das Prestige der Weine von St-Emilion zu steigern, räumt Angélus ein.

ZU WENIG FOKUS AUF TERROIR, ZU KURZER ZEITRAHMEN, FEHLENDE WIEDERERKENNUNG

Die beiden bereits im Sommer 2021 ausgetretenen Châteaux Cheval Blanc und Ausone begründeten ihren Schritt unisono mit Unzufriedenheit in Bezug zu den Bewertungskriterien. Beide Châteaux waren seit Start des Rankings 1954 als Premiers Grands Crus Classés A und damit in der höchsten Kategorie der St. Emilion-Klassifizierung eingestuft. Die einschlägige Weinpresse zitierte Pierre Lurton und Pierre-Olivier Clouet, Direktor und technischer Direktor von Cheval Blanc, bei der Bekanntgabe des Austritts: „Es war für uns eine sehr schwere Entscheidung. Ausschlaggebend war, dass wir uns in der Klassifizierung nicht wiederfinden. Das Raster der Bewertung ist zu schwach, also zu weit entfernt von dem, was die Qualität unserer Weine ausmacht.“

Ähnlich argumentierte Pauline Vauthier, Leiterin von Château Ausone. Sie wird zitiert: „Gerade Terroir und Verkostung erhalten bei der St. Emilion-Klassifizierung nicht genügend Aufmerksamkeit, was für unsere Weine zentral ist. Außerdem fließen nur Weine der letzten fünfzehn Jahre in die Bewertung ein, was unseren und auch den Weinen anderer Top Châteaux nicht gerecht wird. Wir sind der Meinung, dass große Weine über einen längeren Zeitraum betrachtet und bewertet werden sollten.“

Bemerkenswert ist, dass die Austritte der drei renommierten Châteaux auf der Webseite „Vins de Bordeaux“ bis heute noch nicht korrigiert ist. Und auf der Webseite „Les Vins de St.-Emilion“ sind die Châteaux Angélus und Cheval Blanc noch als Premier Grand Cru Classé A verzeichnet.

WEITERE STIMMEN ZUM ANGESCHLAGENEN RANKING AUS VERSCHIEDENEN MEDIEN

(Fünf Zitate)

“Jean François Galhaud, Präsident des Weinrates von St-Emilion: „Aus kollektiver Sicht bedauern wir die Entscheidung von Angélus. Das Ranking muss aber wie geplant fortgesetzt werden. Es ist unsere Aufgabe, in die Zukunft zu blicken und die wichtige Arbeit der INAO zu respektieren, damit die Klassifizierung als ein hervorragendes Instrument Bestand hat.“

„Philippe Faniest, Eigentümer von Château Rochebelle, gehörend zur Grand Cru Classé von St-Emilion: „Der Schritt von Château Angélus, dass die Rankings über Jahrzehnte sowohl unterstützte als auch davon profitierte, war ein Schock. Das kann unmöglich gut für die Appellation sein, weil diese Aktion nun viele Fragen aufwirft. Ich verweise auf die relativ harmonische Appellation Pomerol, die überhaupt keine Rangliste hat. Hier gibt es keine derartigen Streitigkeiten oder sogar Schuldzuweisungen. Das könnte eine Blaupause für St.-Emilion sein."

„Matthieu Cuvelier, Inhaber des Premier Grand Cru Classé Clos Fourtet: „Wenn andere diesem Beispiel folgen, könnte dies das Ende der Klassifizierung sein."

„Blandine de Brier Manoncourt, Miteigentümerin des Premier Grand Cru Classé Château Figeac: „Die St. Emilion-Klassifizierung bleibt nach wie vor nützlich und gibt der gesamten Appellation Auftrieb. Das über Jahrzehnte angepasste Ranking zwingt uns dennoch zum Nachdenken, zur Verbesserung unserer Praktiken im Keller wie im Weinberg. Wir müssen unsere Arbeit laufend hinterfragen, damit wir alle profitieren."

„Gavin Quinney, Eigentümer von Château Bauduc (Bordeaux AOC), der die jährlichen Ernteberichte für Bordeaux verfasst: „Nun fangen die Spekulationen an, wie es mit der Klassifizierung weitergeht. Mein Vorschlag wäre, zur 1er Cru Classé und Grand Cru Classé zurückzukehren. Die Bezeichnungen A und B, Letztere wurde bereits gestrichen, verwirren die Verbraucher nur. Und wenn man Güter wie beispielsweise Figeac nun in A einordnet, sieht es so aus, als würde man die ersetzen, die weggegangen sind, und das ist nicht gut."

MEINE EINSCHÄTZUNG

Die St. Emilion-Klassifizierung, die alle zehn Jahre erneuert beziehungsweise ergänzt wird, steht nunmehr geschwächt im Fokus von Handel und Konsumenten. Zweifellos häufen sich nun Fragen zu den Auswirkungen auf die verbleibenden Châteaux, die im Ranking stehen und auf die, die sich um eine Aufnahme bemühen. Bemerkenswert ist, dass die INAO nach Bekanntwerden der Austritte mehr Vorschläge an Kandidaten für 2022 erhalten hat, als dies 2012 der Fall war.

Abzuwarten bleibt, wie die Verantwortlichen der Klassifizierung nun vorgehen werden, um weiterhin glaubhaft zu bleiben, um einerseits die Weine von St.-Emilion als auch andererseits das Werbeinstrument St. Emilion-Klassifizierung zu schützen respektive wieder Anerkennung zu verleihen. Eines ist klar, die Klassifikation bestimmt den Preis der Weine – was letztlich für viele Güter, die nicht wie die renommierten Châteaux auch ohne Ranking wirtschaftlich auskommen, entscheidend ist. ■

Resümee

Die Bewertungssysteme von Bordeaux bis Burgund, die teilweise aus dem 19. Jahrhundert stammen, erscheinen trotz Etabliertheit heute antiquiert, sind vielen Weinliebhabern immer noch nicht verständlich, weil sie von Gebiet zu Gebiet auf unterschiedlichen Statuten beruhen. Mal ist ein Grand Cru ein Weingut, mal eine Weinlage. Außerdem sind Abstufungen innerhalb der Appellationen nicht klar. Beispielsweise ist ein St. Emilion Grand Cru (ohne Classé) meist ein belangloser Wein, was rund 200 Güter betrifft.

(Foto: Tim L. Productions)

QUALITÄTSMANAGEMENT IN GENOSSENSCHAFTEN – AM BEISPIEL DER KELLEREI ST. ANDRIAN IN SÜDTIROL

SIE KÖNNEN ES DOCH!

AUTOR: DR. MARTIN SACHSE-WEINERT

(Foto: Cantina Andrian)

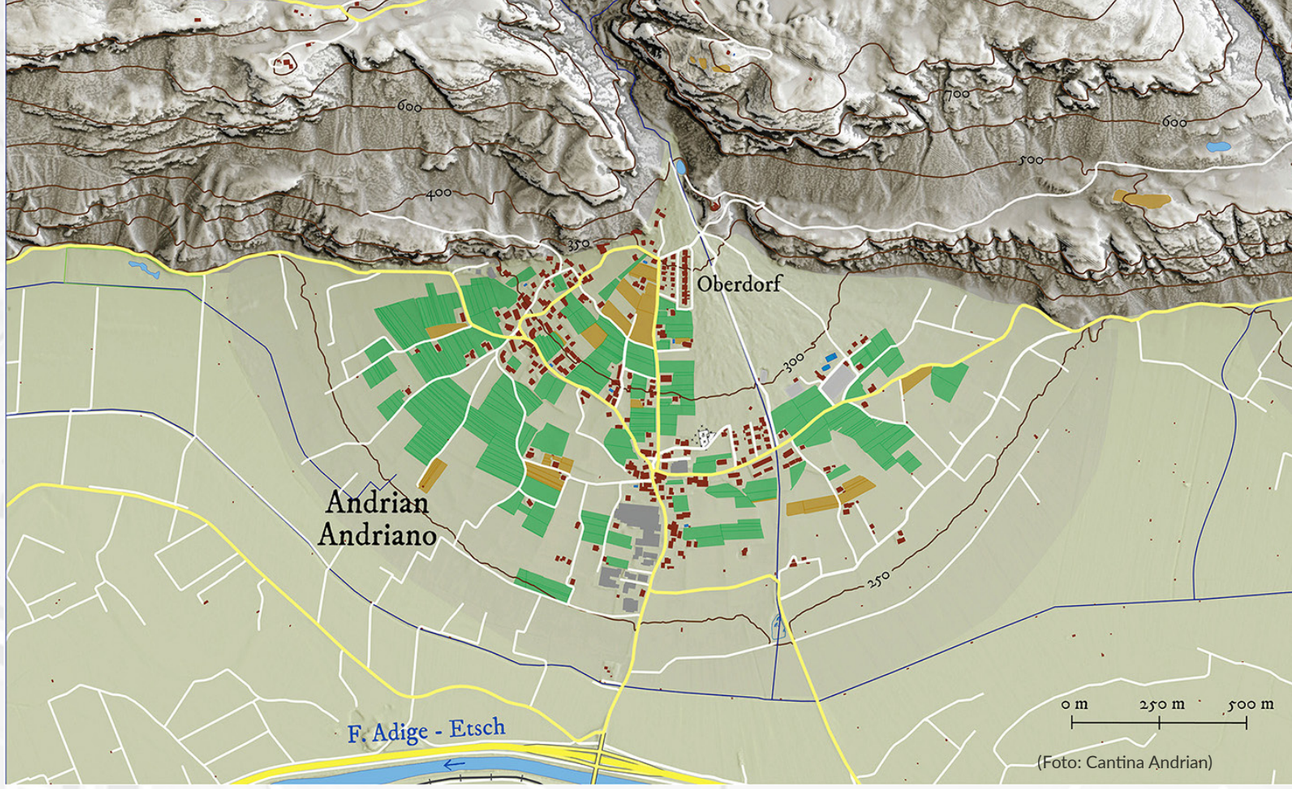
*Die Südtiroler Winzergenossenschaften sind gut aufgestellt und international tätig. Im großen Unterschied zum genossenschaftlich organisierten Weinbau im restlichen Italien und Österreich (es gibt natürlich auch Ausnahmen) haben sich die Südtiroler Kellereigenossenschaften in den letzten 25 Jahren ein hohes Ansehen erworben. Dieses Renommee stützt sich auf Qualitätsproduktion (starke Mengenbeschränkungen über die geltenden Gesetzesbestimmungen hinaus), Anlieferungspflicht, Lagen bezogener Anbau, verlässlichen Service und Auszahlungspreise an die Mitglieder, die motivierend **sind.***

Ein erheblicher Teil dieser Genossenschaften ist noch vor dem Ersten Weltkrieg in der K.-u.-K.-Monarchie entstanden, da die Abhängigkeit von den sogenannten Weinherren zu groß wurde. Nach dem Krieg kam Südtirol dann zu Italien, was die Betriebe vor große Schwierigkeiten stellte. Dies hatte diverse Gründe, beispielsweise die Währungsumstellung und Schwierigkeiten, Kundenforderungen aus dem Ausland einzutreiben. Der vor dem Ersten Weltkrieg in Südtirol aufkeimende Tourismus kam zum Erliegen. Zudem war es kaum möglich, auf dem italienischen Markt Fuß zu fassen, die Exporte stagnierten stark, es mussten die in fremder Sprache erlassenen Bestimmungen befolgt werden und schließlich trugen die genossenschaftsfeindliche Politik der Faschisten und die Weltwirtschaftskrise ihren Teil zu den Problemen bei.

Im Vergleich zu nationalen und internationalen Prämierungen von konkurrierenden selbstvermarktenden Südtiroler Weingütern muss die Leistung der Kellereigenossenschaften hervorgehoben werden, da es nicht nur um kleine Nischenmengen, sondern in vielen Fällen um erhebliche Bestände geht. Diese Leistung wird von Weinjuroren leider manchmal übersehen oder unterschätzt. Sie erfordert einen hohen Arbeits- und Organisationsaufwand in der Produktion, da ein großer Teil der Mitglieder klein strukturierte Flächen und Besitzverhältnisse hat. Erntemaschinen für Trauben sind in Südtirol zudem größtenteils noch ein Fremdwort, bedingt auch durch die geographischen Strukturen bzw. die Tektonik.

In Andrian, eine an Terlan grenzende Gemeinde etwa zehn Kilometer nordwestlich von Bozen, befindet sich die älteste Kooperative Südtirols. Die Genossenschaft wurde am 25. April 1893 von 31 Winzern gegründet und war damit die erste Kellereigenossenschaft in der ungarisch-österreichischen Donaumonarchie. Heutzutage umfasst sie etwa 60 Mitglieder und bewirtschaftet ein D.O.C.-Gebiet von circa 80 Hektar. Die Geschäftsleitung erkannte 2008 die Zeichen der Zeit, wissend, dass sie mit ihrer Größenordnung längerfristig jemand zum Anlehnen braucht und schloss ein Bündnis mit der angesehenen Cantina Terlan von der anderen Tal- und Etschseite. Die Terlaner haben weit über Südtirol hinaus einen hervorragenden Ruf, der auf Andrian überstrahlt.

Deren Sortiment wird in die beiden Linien „Selektion“ und „Klassik“ unterteilt, wobei wir konstatieren müssen, dass beide von hervorragender Qualität sind. Andrian verfügt durch seine Lage (285 m über dem Meer) und die kühlen Fallwinde des Gantkofel über ein spezifisches Mikroklima, dessen Möglichkeiten durch eine optimierte Anpassung der Rebsorten an das Dolomit- und Kalkgestein ausgeschöpft werden. Zugleich werden die Mitglieder der Genossenschaft intensiv agronomisch betreut. Die Lese findet im Schnitt 10 Tage später als auf der gegenüberliegenden Talseite statt und wird konsequent von Hand durchgeführt. Im Betriebsschnitt liegt der Ertrag bei 49 hl/ha.



(Foto: Cantina Andrian)

… und ihre Weine

Für unsere Verkostung standen drei Proben zur Verfügung, die allesamt überzeugen konnten.

Wir starteten mit dem **2020er Sauvignon Blanc „Floreado“ D. O. C.** (13 % Alkohol), dessen Bezeichnung als „Nomen est Omen“ symptomatisch auch für einige weitere Weine der Genossenschaft steht. Die Gemeinde Andrian weist den höchsten Anteil dieser Sorte in ganz Südtirol auf, womit man auf eine lange Tradition und Erfahrung zurückblicken kann. Beim „Floreado“ erfreut ein Aroma mit einer grandiosen fein-floralen Fruchtigkeit sowie der ausgeprägten Heu-Kräuter. Die dicht-samtige Struktur sowie eine angenehme Säurebalance bringen den Geschmack von Holunderblüten, Stachelbeeren sowie tropischen Zitrusfrüchten ausdrucksvoll zur Geltung.

Der Wein wird auf lehmhaltigem Kalkboden produziert, der mit weißem Dolomitgestein durchsetzt ist. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern, anschließend reift er sechs Monate auf der Feinhefe. Der Wein ist ein Aushängeschild für Sauvignon Blanc, zumal bei einem Preis von rund 13 Euro.

Rudi Kofler (Foto: Cantina Andrian)

„An den leichten Südosthängen von Andrian kommen spät reifende Sorten in den Genuss besonders vieler Sonnenstunden, während unsere weißen Trauben an den weitgehend ostexponierten Hängen an heißen Tagen von der früh eintreffenden Frische profitieren“. Zitat: Rudi Kofler, Kellermeister Cantina Andrian.

Südtirol ist ein hervorragendes Anbaugebiet für Lagrein. Der Cantina Andrian ist mit dem **2020er „Rubeno“ Lagrein D. O. C.** (13,5 %) ein interessanter Vertreter dieser Sorte geglückt. Die Trauben wachsen sowohl auf mittelschweren Porphyr-Verwitterungsböden in Gries als auch in Andrian selbst auf Kalkgestein. Der Lagrein steht mit seiner Aromatik von Vanillenoten, Veilchen und dunklen Waldbeeren typisch für diese Region, wobei Bitterschokolade und Pflaume den Geschmack vorteilhaft abrunden. Es sind die eher sanften Tannine, die den Lagrein-Genießer überraschen. Ausbau: sechs Monate in großen Holzfässern. Wir sind davon überzeugt, dass dieser Wein nach einigen Jahren sein volles Potenzial entfalten wird (ca. 12,50 Euro).

Schließlich beendeten wir unsere Verkostung mit dem **2017er Blauburgunder „Anrar“ Riserva** (14,5 %), der –gereift in Barriques– ein ausgeprägtes Rubinrot aufweist. Diesen Wein zeichnet vor allem seine fulminante Kirschnote aus, der bereits nach Öffnen in die Nase steigt. Selten ist uns ein derart ausgeprägt intensives Aroma begegnet, das erst in der Folge durch weitere Nuancen von Waldbeeren, Gewürznoten und leicht rauchige Untertöne unterstützt wird. Der Blauburgunder verfügt über einen kompakten Körper mit straffen, aber nicht unangenehmen Tanninen. Er überzeugt nicht zuletzt durch einen langen Abgang. Der Preis, der knapp unter 40 Euro liegt, mag vielleicht zunächst hoch erscheinen, relativiert sich aber schnell wieder beim Genuss: Das ist ein italienischer Blauburgunder, wie er sein soll. Und ein Beweis, was Genossenschaften können – und wie!

HABEN SÜDAFRIKANISCHE WEINE DEN STATUS VON SAMMLERSTÜCKEN ERREICHT?

AUTOR: HEIKO T. TAUDIEN

(Foto: Wines of South Africa)

In den vergangenen Jahren hat Südafrika seinen Ruf als eine der interessantesten Weinregionen der Welt gefestigt. Die Weine von bekannten und alteingesessenen Erzeugern wie Kanonkop und Klein Constantia, aber auch junge Betriebe, die jeweils nur wenige Fässer produzieren, werden von britischen Verkostern in Superlativen beschrieben. Die Weinplattform „Vinous“ des Kritikers Antonio Galloni vergleicht einzelne Qualitäten mit Spitzenweinen aus dem Burgund und Bordeaux. Und Tim Atkin MW, ein weiterer renommierter Kritiker, gibt der Cuvée – 2015 Paul Sauer von Kanonkop die Bestnote von 100 Punkten. Die bedeutendsten Winzer des Landes, wie Eben Sadie, Andrea Mullineux und Matthew Day haben mittlerweile internationales Format.

Nicht nur die Bewerter sind sich einig, auch die Auktionäre haben das Potenzial der südafrikanischen Weine bereits erkannt. Kanonkop Paul Sauer führt laut Ronald Peens, dem Director of Wine Cellar in Cape Town, die Liste der „investitionswürdigen“ südafrikanischen Weine der letzten 20 Jahre an, die bei einer der verschiedenen Strauss & Co Fine Wine Auctions beziehungsweise bei der Cape Fine & Rare Wine Auction (CFRW) in Stellenbosch verkauft wurden. Das Auktionshaus Strauss & Co versteigerte eine Vertikale über drei Jahrzehnte von Kanonkops Paul Sauer für einen Rekordpreis von 30.811 Euro. Im Zuge dieser Entwicklungen stellt sich die Frage, ob die südafrikanischen Weine für interessierte Käufer bereits einen Investmentcharakter besitzen.

Geraint Carter vom renommierten Londoner Weinhändler BI Wines & Spirits Ltd. ist beeindruckt von der hervorragenden Qualität der Weine sowie den großen Talenten der jungen Winzergarde, sieht jedoch aktuell noch zu wenig Reputation und Marktperformance für sein Investmentportfolio. „Wir würden viele der südafrikanischen Spitzenweine als sehr sammelbar, aber nicht als sehr investierbar bezeichnen“, merkt er an.

Ein weiterer Kollege, der sich auf Südafrika spezialisiert, weist auf den wichtigen Unterschied zwischen sammelbaren und investierbaren Weinen hin: „Es gibt eine wachsende Zahl von Erzeugern, die man sammeln kann, aber das bedeutet nicht, dass sie eine attraktive Investition sind.“ Somit stellt sich jetzt die Frage, was der Leser und Sammler aus diesen ersten Informationen folgern kann.

Bisher sind die Strukturen im Markt für südafrikanische Weine noch nicht mit den etablierten Märkten vergleichbar. Die individuelle Auswahl von Weinen, die über den emotionalen Sammlerstatus hinausgeht, ist aus der Ferne für den Endverbraucher noch nicht möglich. Das wird mit der nachfolgenden Aussage unterstrichen: „Es gibt noch nicht genug Blue-Chip-Weine und jene, die es gibt, haben ein anderes Problem: Menge.“ (Zitat: Ronald Peens)

„Zu viele große südafrikanische Weine sind binnen weniger Tage ausverkauft, es bleiben keine Weine auf dem Markt verfügbar, sodass es nichts in der Pipeline gibt“, erklärt ein Berater der CW Wine GmbH & Co. KG. „Produktionsmenge ist der Faktor, der zur Sammelbarkeit führt – und das ist das schwache Glied in Südafrika, was die Geschichte von wirklich sammelwürdigen Weinen angeht. Es wird einfach nicht regelmäßig und ausreichend davon hergestellt.“

„Die Lösung besteht darin, dass die Erzeuger ihr Inventar selbst in die Hand nehmen und Wein zurückhalten.“, so Vilafonté, ein Premiumerzeuger aus Stellenbosch. Man wird zukünftig 20 % eines Jahrgangs zurückhalten, um später Tranchen von gereiften Weinen auf den Sekundärmarkt bringen zu können.

Interessanterweise wird der Vin de Constance, der beste und erfolgreichste Süßwein aus Südafrika, jetzt über den Place de Bordeaux vertrieben und kann so die weltweiten Netzwerke der Bordeaux-Weinhändler für den Vertrieb dieses Weines nutzen.

Ein weiterer südafrikanischer Winzer im Weißweinbereich, der aktuell nicht genannt werden möchte, will seinen Sauvignon Blanc auf das Niveau der Loire-Weine heben. „Wir können nicht glauben, dass es außer Sancerre und Pouilly-Fumé niemanden auf der Welt gibt, der wirklich Wert auf reinen Sauvignon Blanc legt. Wir gehen so weit wie möglich, um mit großen Sancerre-Erzeugern wie Dagueneau mithalten zu können.“ Er ist zuversichtlich, dass seine Sauvignon Blancs – von denen die besten bereits einen internationalen Ruf genießen – einen hohen Sammlerwert haben werden. Was investierbare Weine betrifft, so gebe es seiner Meinung aktuell nur zwei davon (Vin de Constance und Paul Sauer), die ein ernsthaftes Investitionspotenzial aufweisen würden. Er warnt auch vor jenen Erzeugern, die versuchen, Sammlerstücke zu schaffen, indem sie einfach ein hohes Preisschild für den Wein definieren und ihn als südafrikanische Ikone bezeichnen. „Man muss sich einen Ruf aufbauen.“

Mittlerweile gibt es einen wachsenden Sekundärmarkt für südafrikanische Weine. Die in London ansässige Online-Handelsplattform für exzellente Weine Liv-ex meldet einen Anstieg von 15 % der Handelsaktivitäten und der Markt für Live-Auktionen entwickelt sich entsprechend.

Südafrika kann ein spannendes Feld für Sammler – und potenzielle Investoren – sein, die ihr Portfolio diversifizieren oder Lücken in ihrem Weinkeller füllen wollen, ohne ein zu großes Risiko einzugehen, aber auch ohne die Chance, analog der Preisentwicklung etablierter Weinregionen, an einer überproportionalen Wertsteigerung zu partizipieren. Klarer Vorteil ist aktuell die Kapitalbindung: Der Paul Sauer von Kanonkop aus einem guten Jahrgang kostet beispielsweise rund 50 Euro pro Flasche.

Als investitionswürdige Weine werden wie solche definiert, die den Markenwert, die Qualität und die Alterungsfähigkeit besitzen, welche zu Preissteigerungen führen. Auf dieser Grundlage wurden von Top Wines SA in Cape Town folgende, ausgewählte südafrikanische Top-Weine aufgeführt:

Alheit Vineyards:	*Cartology*
Alheit Vineyards:	*Magnetic North Mountain Makstok*
Kanonkop:	*Paul Sauer*
Klein Constantia:	*Vin de Constance*
Mullineux Wines:	*Straw Wine*
Mullineux Wines:	*Syrah*
Mvemve Raats:	*Mr. de Compostella*
Porseleinberg:	*Syrah*
Sadie Family:	*Columella*
Sadie Family:	*Old Vines Series*
Sadie Family:	*Palladius*

Aus Sicht des Autors sind neben den zuvor aufgeführten, mittlerweile etablierten Winzern auch noch weitere „Hidden Champions“ bzw. besondere Einzellagen zu erwähnen. Nach der letzten Verkostungsreise im Herbst 2021 sind exemplarisch Creation Wines: Art Series, David & Nadia Wines, Thelema Mountain Vineyards, Boekenhoutskloof (Syrah), Kershaw Syrah Deconstructed Lake District Car Treff SH 22 und Keermont Vineyards ohne Anspruch auf Vollständigkeit zu nennen.

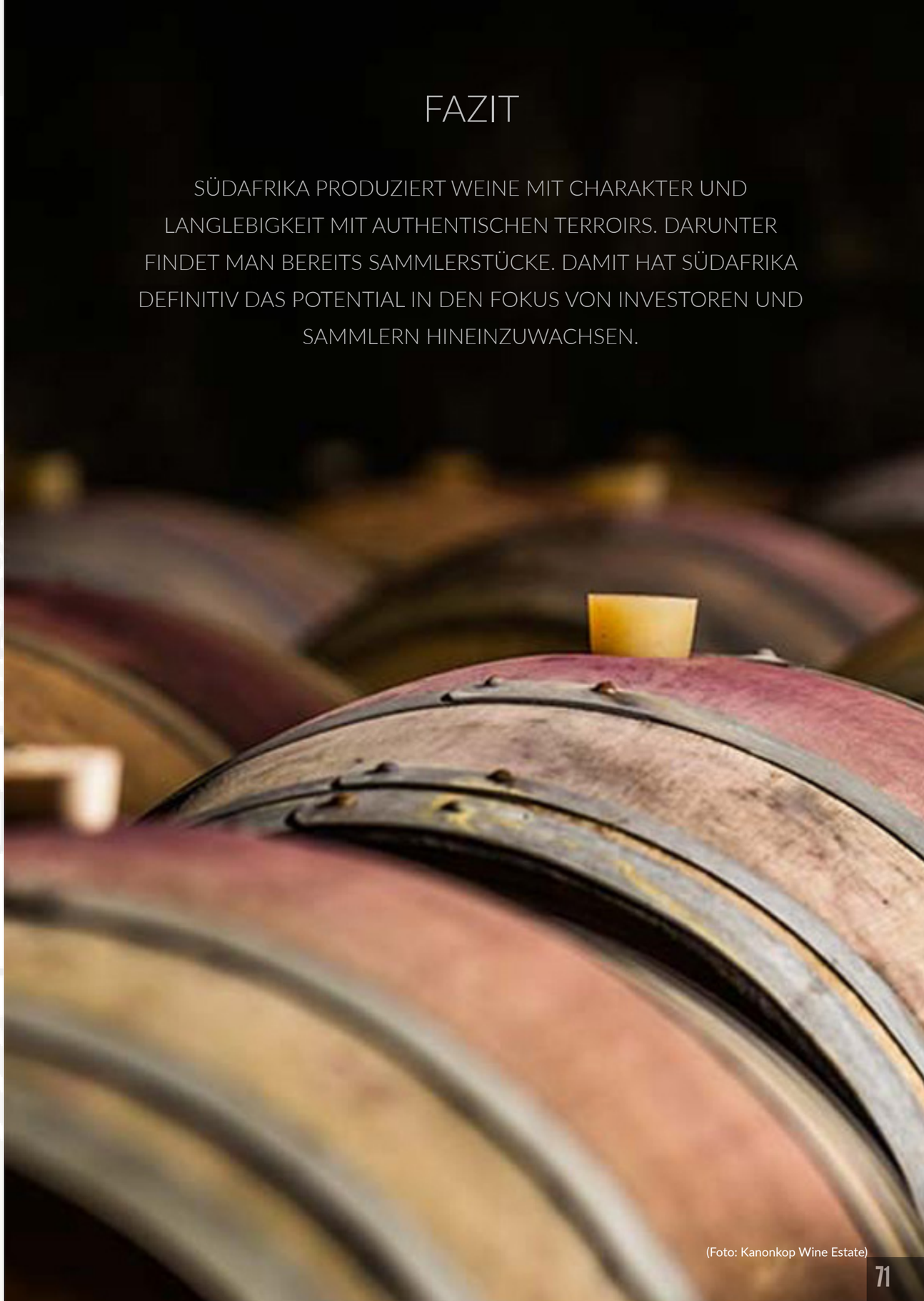
Um das Bild für den Investor beziehungsweise Sammler abzurunden, ist ein Blick auf die realen Marktzahlen hilfreich.

„Der internationale Weinmarkt wird auf 300 Milliarden Dollar geschätzt, wovon 8 Milliarden Dollar auf Sammlerweine entfallen.“, so Peens. „Leider produziert Südafrika auch nach wie vor die preisgünstigsten Weine bei einem Volumen von 4 % des Weltmarktes. Der sekundäre Markt für feine Weine ist noch sehr klein. Aggregiert man die Cape Winemakers Guild Auction, die Cape Fine & Rare Wine Auction und die Strauss & Co Fine Wine Auctions, die Wine Cellar Brokerage-Plattform und die Jahrgangsveröffentlichungen der Produzenten, ergibt sich ein Sekundärmarkt von insgesamt 30 Mio. Rand.“ [Etwa € 1.765.500]

Ronald Peens betont, dass einer der wichtigsten Faktoren für die Wertsteigerung auf dem Sekundärmarkt der Markenwert ist. „Während Qualität an erster Stelle steht, hängt der wahrgenommene Kundenwert von hohen Bewertungen und Wettbewerbserfolgen sowie einem klaren und konsistenten Marketing ab.“ ■

FAZIT

SÜDAFRIKA PRODUZIERT WEINE MIT CHARAKTER UND LANGLEBIGKEIT MIT AUTHENTISCHEN TERROIRS. DARUNTER FINDET MAN BEREITS SAMMLERSTÜCKE. DAMIT HAT SÜDAFRIKA DEFINITIV DAS POTENTIAL IN DEN FOKUS VON INVESTOREN UND SAMMLERN HINEINZUWACHSEN.



(Foto: Kanonkop Wine Estate)

Ein Unterfranke macht Irish Wine

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: Thomas Walk)

England ist schon seit etlichen Jahren als Weinland bekannt, hier besonders für den Sparkling. Die für den Schäumer kultivierten Reben liefern in den hier herrschenden kühlen Regionen sehr gute Traubenqualität, die ideal für eine Champagne-Konkurrenz sind – weshalb das Haus Taittinger vor einigen Jahren mit einem britischen Partner ein Weingut gründete. Die ersten British Bubbles sind für 2024 zu erwarten. Dass auf der kleineren Insel im Westen von England, in Irland, auch Weinbau betrieben wird, ist weitgehend unbekannt, ebenso dass es ein Franke ist, der hier schon seit den achtziger Jahren als Winzer aktiv ist und der mit Weinbau rechtfertigt, warum Irland auch „grüne Insel“ genannt wird.

Thomas Walk (74) ... hatte seine Wurzeln im Süden Badens. Mit Wein kam er später in Unterfranken in Kontakt. Weil er ein leidenschaftlicher Hochseesegler war, landete er bei seinen tausendfachen Seemeilen auch immer wieder mal an der Küste von Irland, erkundete die Insel, freundete sich mit ihr an und ärgerte sich nur immer wieder, dass er hier keinen trinkbaren deutschen Wein ordern konnte. „Es gab, wenn überhaupt, nur Liebfrauenmilch und Black Tower.“ Mit diesen deutschen Exportmarken muss man nicht unbedingt innige Freundschaft schließen, wenn man sich an guten Franken-Silvaner gewöhnt hat.

Walk sah sich Anfang der achtziger Jahre als Unternehmer mit Forscherdrang und kam auf die Idee, mit Weinbau in Irland zu starten. Prognosen, dass das auf dem 52. Breitengrad nicht funktionieren würde, ignorierte er und versuchte es mit Müller-Thurgau, Ortega, Silvaner, Reichensteiner, Riesling und Spätburgunder. Aber keine dieser Sorten stellte sich als richtig geeignet heraus und genügte nicht den Ansprüchen an Ökologie und Nachhaltigkeit, die Walk für sich einforderte. Schließlich landete er beim Geisenheimer Experten für Rebenzucht, Dr. Helmut Becker, der ihm eine pilzresistente, früh reifende interspezifische Kreuzung aus der Tschechoslowakei aus Zarga Severa x St. Laurent ans Herz legte, die der Professor züchterisch pflegte. Nach drei Anbaujahren konnte Walk 1989 seine erste Ernte mit dieser Sorte einfahren. Er nannte sie Amurensis Walk, weil ein Teil der Kreuzung aus dem Gebiet des über 2800 km langen Stromes Amur zwischen Russland und China stammt. Später bekam die Sorte den offiziellen Namen Rondo und kam ab 2000 im jungen Weinland Dänemark auf die Erfolgsstraße.

Aber Walk blieb bei seiner Namensschöpfung. Dem Autodidakten gelang es nach und nach, Weine zu erzeugen, die mehr als eine Alternative zu Black Tower und Co.waren. Der immer größere werdende Wein-Freundeskreis und die Familie sowie das Interesse von Gastronomen machten es erforderlich, dass die Rebfläche nach und nach erweitert wurde. Inzwischen liefern rund 4800 Reben jährlich gutes Traubenmaterial und sind auch andere kleine Weingüter entstanden, die dem „irischen Franken“ nacheifern, aber nicht mit Weintrauben, sondern mit Äpfeln und Beeren.

Walk praktiziert konsequenten ökologischen Weinbau und ist hier Partner von VIVISUS, der europäischen Dachmarke für nachhaltigen Weinbau. Da kann es auch mal passieren, dass die Ernte sehr gering oder ganz ausfällt. Normalerweise reicht es für einige tausend Flaschen. Er praktiziert selektive Handlese, entrappt die Trauben und führt dann die Maischegärung durch. Nur das Material für einen inzwischen eingeführten Rosé und für Sekt, genannt Exubérance (Überschäumende Freude) wird sofort abgepresst. Für die Vergärung kommt eine spezielle Reinzuchthefe ins Spiel. Nach einigen Tagen wird die Maische abgepresst. Der Abzug von der Hefe erfolgt Wochen später. Dem schließt sich der biologische Säureabbau an und der Jungwein darf im Edelstahl reifen. Gefiltert wird vor der Abfüllung nicht, ein kleines Depot in der Flasche kann passieren, stört aber geschmacklich nicht. Nur etwas Schwefel wird zugesetzt, um die Haltbarkeit zu fördern. Ein verkosteter 2013er Rotwein zeigte keinerlei Schwächen und präsentierte sich noch frisch, saftig und stimmig.

Verkauft wird nicht ab Irland. „Es gibt bei uns vor Ort keine Möglichkeiten für Besichtigungen und Proben“, lässt Walk wissen. Er befürchtet wohl Wein-Tourismus. Verkauft wird über eine Niederlassung in Aschaffenburg. 24,80 Euro muss man pro Flasche opfern. Aber dafür bekommt man eine echte Rarität. Und Walk kommt nicht mit der seit 4. Januar 2022 geltenden irischen Rechtsprechung in Konflikt. Die billigste Flasche Wein darf nicht weniger als 6,20 Pfund (7,40 € kosten). ■

FAST SERIENWEISE JUBILÄEN IN WEIN-ÖSTERREICH

AUTOR: RUDOLF KNOLL

ÖSTERREICHS WINZER FREUEN SICH IMMER NOCH ÜBER EINEN IN ALLEN REGIONEN QUALITATIV SEHR GUT GERATENEN JAHRGANG 2021. EIN GEWALTIGES FINISH DER NATUR IM OKTOBER MACHTE ES MÖGLICH. EINZIGER WERMUTSTROPFEN: DIE MENGE WAR TEILWEISE RECHT GERING. FÜR DAS AKTUELLE JAHR 2022 IST EINES BEMERKENSWERT: ES GIBT GLEICH MEHRERE JUBILÄEN ZU FEIERN …

(Foto: Matthieu Joannon)

20 Jahre Weinviertel DAC

Mit dem Jahrgang 2002 wurde im Weinviertel erstmals in Österreich die DAC-Regel eingeführt. „Es war eine schwere Geburt“, erinnert sich Gründervater Roman Pfaffl, Winzer-Aushängeschild in Stetten und lange Gebiets-Obmann. Zuerst habe man über die Schaffung einer Marke nachgedacht, aber sich dann doch entschlossen, die mit Abstand wichtigste Sorte des Gebietes, Grüner Veltliner (6671 ha, 48 % Flächenanteil), herauszustellen. „Wichtig war uns die Verständlichkeit für Konsumenten“, meint Pfaffl und freut sich im Rückblick, dass die Gastronomie mitzog und den Absatz von Grüner Veltliner Weinviertel DAC förderte.

Die drei Buchstaben stehen für Districtus Austriae Controllatus. Vorbild waren die Kürzel AOC in Frankreich und DOC in Italien, die freilich etwas anders strukturiert sind. Nach Anlaufschwierigkeiten mit qualitativ nicht immer überzeugenden Weinen wurden die Kontrollen strenger und die Weine immer besser. Mit dem Jahrgang 2009 wagte man sich an Reserve-Qualitäten, die für betont herbe, kräftige, würzige Weine mit viel Ausdruck stehen. Solche Weine gibt es im Gebiet natürlich auch von anderen Sorten wie Welschriesling, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Zweigelt. Aber bei Grüner Veltliner wird auf dem Etikett generell „Niederösterreich“ als Herkunft angegeben. Im Startjahr wurden eine Million Flaschen gefüllt, 2021 waren es über fünf Millionen; die DAC Reserve wird von über 100 Betrieben produziert.

Weinviertel DAC soll im Jubiläumsjahr intensiv in den Medien beworben werden. Konkrete sonstige Maßnahmen wie Verkostungen waren bei Redaktionsschluss noch nicht verabschiedet.

Der langjährige Obmann Roman Pfaffl (Foto: Weingut Pfaffl)

Treibende Kraft: Michael Moosbrugger (Foto: Weingut Schloss Gobelsburg)

30 Jahre Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW)

Sie sind Austrias Gegenstück zum deutschen VDP, zwar viel jünger, aber ähnlich strukturiert, nicht mit einem „Großen Gewächs“ als Spitzenwein, aber mit einer Ersten Lage oder Großer Lage als das Beste, was ein Betrieb zu bieten hat. Nur etwa 20 Prozent der Fluren eines Betriebes sollen die Elite darstellen. Es sind Lagen, die in der Regel schon seit langer Zeit als erstklassig bekannt sind. Darunter liegen die Ortsweine und die Gebietsweine. 90 Toplagen sind aktuell in den verschiedenen Gebieten (Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram, Wien und Carnuntum) klassifiziert. Die Mitglieder haben fast durchgängig einen sehr guten Namen. Bei den Sorten orientiert man sich an der DAC-Verordnung für die Gebiete. Das heißt Grüner Veltliner und Riesling für Kamptal, Kremstal, Traisental sowie Wagram (hier zusätzlich Roter Veltliner), Wien (hier ergänzt durch Gemischter Satz und Weißburgunder). Im Carnuntum hat Rot Alleinstellungsrecht mit Zweigelt, Blaufränkisch und Cuvées.

Schon einige Jahre vor der offiziellen Vereinsgründung 1992 gab es Vorarbeiten, bei denen die Weichen gestellt wurden. Erster Obmann war Willi Bründlmayer aus Langenlois, ihm folgte kurzzeitig Michaela Ehn, ebenfalls aus Langenlois, dann Gerald Malat aus Palt. Schon seit etlichen Jahren ist Michael Moosbrugger, Chef von Schloss Gobelsburg, die treibende Kraft an der Spitze. Zum Jubiläum soll eine Denkschrift veröffentlicht werden. Und natürlich freut man sich besonders darauf, dass die schon fast zur Tradition gewordene „Tour de Vin“ an der Donau wieder stattfinden kann, und zwar am 30. April und 1. Mai. Beteiligt sind alle Mitgliedsbetriebe in den Gebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram. Ein Rahmenprogramm wird noch erstellt.

30 Jahre Rubin Carnuntum

Die Idee, eine gemeinsame Gebietsmarke im Anbaugebiet Carnuntum einzuführen, entstand bereits 1988, zu einem Zeitpunkt, als außerhalb von Österreich kaum jemand das Gebiet im Osten von Wien als Weinregion kannte und es hier nur wenige Winzer gab, die überregional bekannt waren. Vier Jahre später wurde dann die Marke erstmals aufgelegt – und zur Erfolgsgeschichte. Heute ist das Gebiet eine echte Aufsteigerregion. Seit 2011 ist für die Marke „Rubin Carnuntum“ ausschließlich die Sorte Zweigelt zugelassen, die hier einen besonders hohen Stellenwert hat (26 % Flächenanteil).
Zielsetzung war es von Anfang an, einen charmanten, trinkfreudigen Rotwein in die Flasche zu bringen. Eine alljährliche Verkostung gewährleistet, dass niemand qualitativ aus der Reihe tanzt. Und längst sind die Winzer im Gebiet bemüht, auch „Über-Drüber“-Rotweine zu erzeugen. 2019 wurde der DAC-Status eingeführt. Die besten Betriebe hielten 2018 Einzug in den Verein der Traditionsweingüter Österreich (ÖTW). Was alles zum Jubiläum passiert, war bei Redaktionsschluss noch nicht fixiert. Angekündigt ist eine „Carnuntum Academy“, garniert von Themenverkostungen. Dabei wird auch das Jubiläum 100 Jahre Zweigelt eine Rolle spielen.

40 Jahre Strohwein

Der innovative Winzer Georg Stieglmar aus Gols, der schon vor über 40 Jahren mit Wein à la Tokaj auf sich aufmerksam machte, sorgte 1982 für eine Wiederbelebung der in Vergessenheit geratenen Spezialität Strohwein, damals im gesetzfreien Raum. Heute ist klar geregelt, wie Strohwein (auch Schilfwein genannt) erzeugt werden muss und welches Mindestmostgewicht Voraussetzung ist.

100 Jahre Zweigelt

Friedrich Zweigelt (1888-1964) war Leiter der Bundesrebzuchtanstalt, als er 1922 aus St. Laurent und Blaufränkisch eine neue Sorte züchtete, die später (wohl erstmals 1972, also vor 50 Jahren) offiziell nach ihm benannt wurde. Verdrängt wurde damals, dass der Züchter als vorauseilender Nazi und ab 1933 als Mitglied der NSDAP alles andere als Ruhmesblätter angehäuft hatte. Unter anderem wollte er in seiner späteren Funktion als Chef der Weinbauschule Klosterneuburg diese zum „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufbauen. Deshalb wurde der Sortenname immer wieder mal in Österreich diskutiert und auch eine Umbenennung oder ein Wiederaufleben des Synonyms Rotburger gefordert.

Doch dafür war der Sortenname schon zu bekannt. Aufgrund seiner positiven Eigenschaften im Weinberg und letztlich im Wein machte die Rebe Karriere. Hilfestellung gab dabei Weinbaupionier Professor Lenz Moser, der die Sorte selbst in größerem Stil anpflanzte und weiterempfahl. Heute ist Zweigelt die mit Abstand wichtigste Rotweinsorte Österreichs mit 6230 Hektar (Flächenanteil 13,9 %). Sie hat in allen Weinregionen gute Standorte. Besondere Bedeutung hat sie im Carnuntum und am Neusiedlersee. ■

LIZENZ ZUM TRINKEN:
FITNESS FÜHRT ZU MEHR ALKOHOLKONSUM

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Von diversen Studien ist bekannt, dass es einen Zusammenhang zwischen regelmäßigem Sport, mäßigem Alkoholkonsum und längerer Lebensdauer geben soll. Nun belegt eine neue Studie, dass Menschen, die sich mehr und regelmäßig bewegen, auch mehr alkoholische Getränke konsumieren. Fazit: Ein hohes Niveau an Fitness geht einher mit mäßigen bis starken Trinkgewohnheiten.

(Foto: Jonathan Borba)

TRINKEN FITNESSBEGEISTERTE MEHR ALKOHOL? NEUE STUDIE BESAGT: JA!

Forscher fanden einen Zusammenhang zwischen Menschen mit hohem Fitnessniveau und mäßigen bis starken Trinkgewohnheiten.

Forscher des Cooper Institute in Dallas untersuchten Gesundheitsdaten von fast 40 000 Personen betreffend den Zeitraum zwischen 1988 bis 2019 und in der Altersgruppe von 20 bis 86 Jahren, die anlässlich ihrer Vorsorgeuntersuchungen erhoben wurden. Das Durchschnittsalter der Studie lag bei 45,9 Jahren, etwa zwei Drittel der Patienten waren Männer. Ziel der Studie war herauszufinden, ob es einen Zusammenhang zwischen regelmäßigem Sport, Alkoholkonsum und deren Auswirkungen auf Gesundheit und Lebensdauer gibt. Die Studie namens „Cooper Center Longitudinal Study“ wurde im „Medicine & Science in Sports & Exercise“ veröffentlicht.

Um die Patienten zuerst in Gruppen mit geringer, mittlerer und hoher Fitness einzuteilen, wurde deren Sauerstoffverbrauch auf dem Laufband sowie davor und danach im Ruhezustand gemessen. Deren Alkoholkonsum ermittelte ein Fragebogen, um klinisch relevantes Trinkverhalten auch hinsichtlich Abhängigkeiten zu erfassen. Der Konsum wurde definiert: leichter Alkoholkonsum (drei oder weniger Gläser pro Woche), mäßiger Alkoholkonsum (mehr als drei und bis zu sieben Gläser für Frauen und mehr als drei und bis zu 14 Gläser für Männer) und starker Alkoholkonsum (mehr als sieben Gläser für Frauen und mehr als 14 Gläser für Männer).

Die Studie kommt zu einem überraschenden Ergebnis: fittere Studienteilnehmer neigen eher zu Alkoholkonsum. Bei Frauen mit mäßiger Fitness war die Wahrscheinlichkeit, dass sie mäßig oder stark tranken, 1,58 Mal höher als bei Frauen mit geringer Fitness. Und bei Frauen mit hoher Fitness war die Wahrscheinlichkeit, dass sie mäßig oder stark tranken, 2,14 Mal höher. Bei Männern mit mäßiger Fitness war die Wahrscheinlichkeit, in die Gruppe des mäßigen oder schweren Alkoholkonsums zu fallen, 1,42-mal höher, und bei Männern mit hoher Fitness war die Wahrscheinlichkeit, mäßig oder stark zu trinken, 1,63-mal höher als bei Männern mit geringer Fitness.

Trotz erhöhter Wahrscheinlichkeit, mehr zu trinken, litten Männer, die als fitter eingestuft wurden, seltener unter Alkoholabhängigkeit. Bei den männlichen starken Trinkern lag die Wahrscheinlichkeit einer Alkoholabhängigkeit bei Personen mit geringer Fitness bei 45,7 Prozent, während sie bei Personen mit mäßiger Fitness bei 41,7 Prozent und bei Personen mit hoher Fitness bei 34,9 Prozent lag.

Die Studie kommt zum Fazit, dass Menschen mit höherem Fitnessniveau eine erhöhte Tendenz zum Alkoholkonsum aufweisen und erläutern die Beziehung zwischen Sport und Alkohol mit dem psychologischen Mechanismus, dem so genannten „Lizenzierungseffekt“. Dieser steht für das Erreichen von Zielen verbunden mit einem „Belohnungseffekt“, der scheinbar eine „Lizenz“ zum Trinken darstellt.

Kritiker halten dagegen, dass diese Hypothese erst durch weitere Untersuchungen belegt werden müsse. Auch die Autoren der Studie schränken ein, dass die Teilnehmer selbst ihren Alkoholkonsum angaben, was zu ungenauen Messungen geführt haben könnte – möglicherweise fühlten sich Teilnehmer mit höherer Fitness wohler dabei, ihre Trinkgewohnheiten mitzuteilen. Auch sagen sie, dass die Studienpopulation überwiegend weiß war und ein hohes Bildungsniveau aufwies. Weitere Untersuchungen seien erforderlich, um die ersten Hypothesen der Autoren zu bestätigen, schreiben sie abschließend. ■

SENKT ROTWEIN DIE COVID-INFEKTIONSRATE?

Der Gedanke, dass ein gelegentliches Glas Rotwein das Risiko, sich an Corona zu infizieren, senken soll, mag auf Weinliebhaber beruhigend wirken.

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

(Foto: Fusion-Medical-Animation)

PROBANDEN, DIE 1 BIS 2 GLÄSER ROTWEIN PRO TAG TRANKEN, HATTEN EIN GERINGERES INFEKTIONSRISIKO

Laut einer aktuellen Studie, die Gesundheitsdaten von fast einer halben Million Einwohnern Großbritanniens, die bis zu zwei Gläser Rotwein pro Woche tranken, auswertete, wiesen diese ein um zehn bis 17 Prozent geringeres Infektionsrisiko gegenüber Nichttrinkern aus. Und das Risiko bei den Teilnehmern, die bis zu fünf Gläser Weißwein pro Woche konsumieren, verringere sich laut Studie um sieben bis acht Prozent. Dagegen werten die Autoren der Studie die Wahrscheinlichkeit bei den Teilnehmern, die Bier oder harte Alkoholika tranken, um 28 Prozent höher ein als bei Abstinenzlern.

Die Daten, stammend aus der britischen Biobank-Studie, einem umfassenden Forschungsprojekt, das seit 2006 Informationen über Gesundheit und Lebensstil von fast 500 000 Teilnehmern in Großbritannien sammelt, wurden von den Briten einem chinesischen Forscherteam am Shenzhen Kangning Hospital zu Verfügung gestellt. Ziel der chinesischen Studie war, mögliche Zusammenhänge zwischen Alkoholkonsum und COVID-Infektions- und Sterblichkeitsraten zu untersuchen und zu belegen.

„Die nachteiligen Auswirkungen des Alkoholkonsums sind vielfach dokumentiert. Die beobachteten Zusammenhänge zwischen Alkoholkonsum und Krankheiten sind jedoch häufig nicht linear, wobei ein geringer bis mäßiger Alkoholkonsum schützend wirkt und ein starker Alkoholkonsum schädlich ist. Mehrere Kohortenstudien haben darauf hingewiesen, „dass Menschen mit leichtem bis mäßigem Alkoholkonsum länger Erkrankungen an Viren gegenüber Abstinenzlern widerstehen“, werden die Autoren der Studie, Xi-jian Dai und Yongjun Wang, in britischen Medien zitiert.

Starker Alkoholkonsum jeglicher Art erhöht das Risiko: Nach der Analyse der Biobank-Daten stellten die Forscher fest, dass es keinen signifikanten Unterschied in der Sterblichkeitsrate durch COVID zwischen Personen, die tranken, und solchen, die abstinent waren, gab. Bemerkenswert waren jedoch die Unterschiede bei den Infektionsraten. Zusätzlich zu den niedrigeren Raten bei Weintrinkern und den höheren Raten bei Trinkern von Bier und harten Alkoholika stellte das Team fest, dass Personen der Gruppe, die fünf oder mehr Gläser pro Woche tranken, ein höheres Infektionsrisiko hatten.

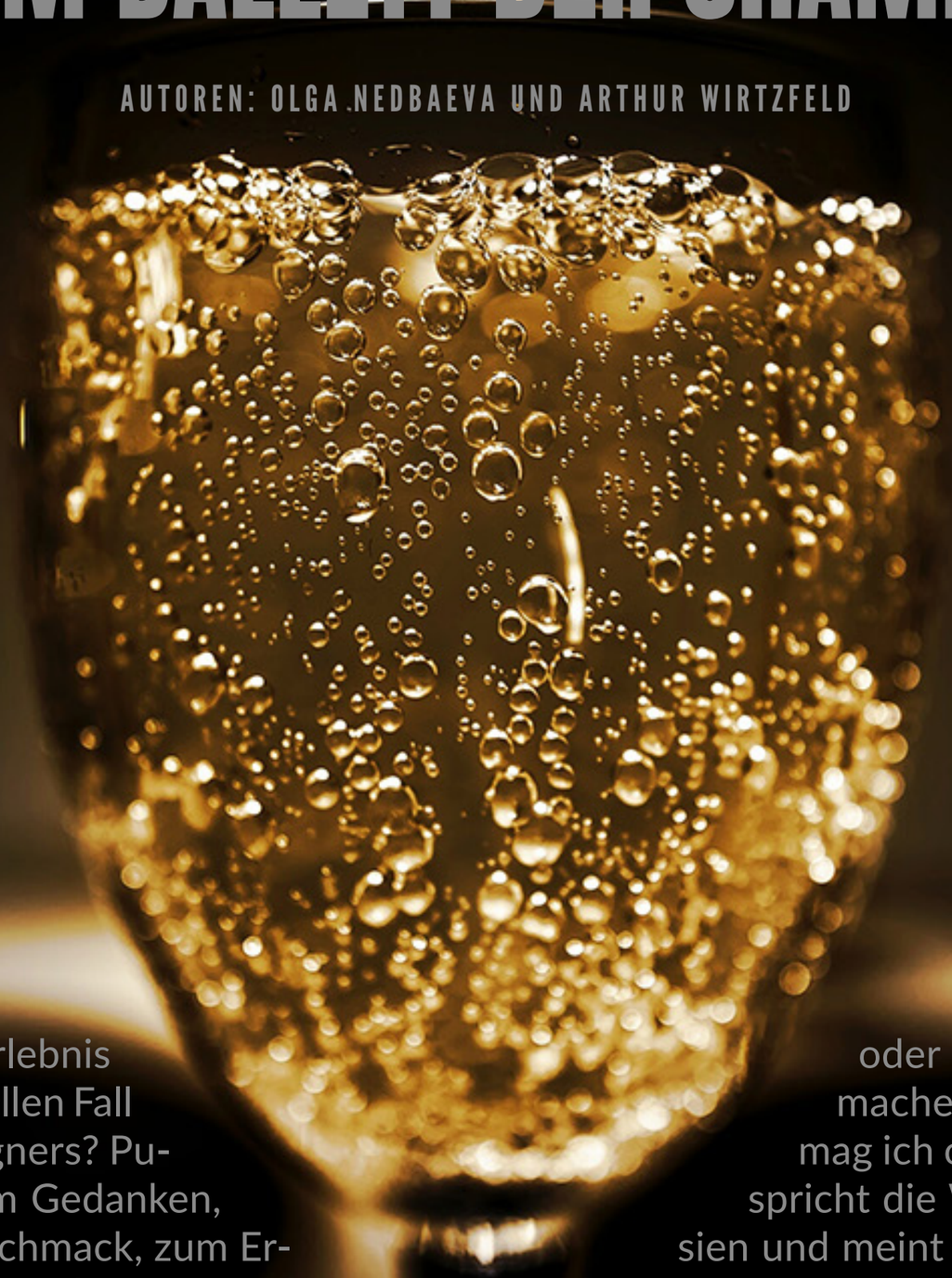
Erklärend kommentieren die Autoren (Zitat): „In einer Studie wie dieser geht es um Korrelation, nicht um Kausalität, so dass unklar ist, warum Rotweintrinker eine niedrigere Infektionsrate hatten. Es könnte sein, dass andere Faktoren eine Rolle spielen: Rotweintrinker sind möglicherweise weniger anfällig für andere COVID-Risiken, treiben vielleicht mehr Sport oder ernähren sich besser, oder sie sind eher geimpft.“

Und weiter heißt es: „Rotwein bietet im Vergleich zu anderen alkoholischen Getränken zusätzliche Vorteile, wahrscheinlich aufgrund seines höheren Polyphenolgehalts, indem er den Blutdruck senkt, die Oxidation von Lipoproteinpartikeln niedriger Dichte hemmt und andere günstige Auswirkungen auf den zellulären Redoxzustand hat, die Endothelfunktion verbessert, die Thrombozytenaggregation hemmt, Entzündungen und Zelladhäsion verringert und Proteine aktiviert, die den Zelltod verhindern“, heißt es in der Studie.

Weiterführende Studien folgen: Kritiker merken an, dass die von der britischen Biobank zur Verfügung gestellten Daten sich nur auf Menschen ab 50 Jahren und älter konzentrieren. Außerdem seien die Daten zu den Trinkgewohnheiten nicht komplett während, sondern teilweise noch vor der Pandemie erhoben worden – Änderungen des Verhaltens von und zum Alkoholkonsum über einen längeren Zeitraum der Pandemie seien so zumindest nicht aussagekräftig genug. Die Autoren der Studie räumen diese Einschränkungen ein und verweisen auf fortführende Studien. ■

SYNÄSTHESIE IM BALLETT DER CHAMPAGNERPERLEN

AUTOREN: OLGA NEDBAEVA UND ARTHUR WIRTZFELD



Wie kann man ein Weinerlebnis steigern – in unserem aktuellen Fall den Genuss eines Champagners? Puristen schaudert es bei dem Gedanken, dass zum Genuss, zum Geschmack, zum Erleben eines Weins ein Sammelsurium an Farben, Geräuschen, Düften und Haptik hinzugemischt werden soll, um die eigene Sensorik zu erweitern oder überhaupt erst erlebbar zu machen. Vorher war „den Wein mag ich oder den mag ich nicht“, jetzt spricht die Wissenschaft von Synästhesien und meint damit, dass unser Gehirn zu Phänomenen sensorischer Übereinstimmung fähig ist, die, neben dem profanen Trinken zusätzlich herausgefordert, neue ungeahnte Erlebnisse bringen.

(Foto: Jonas Kääriäinen)

Man fixiert einen Punkt auf seinem Glas, um ganz langsam abzuschalten: Unter Hypnose, mit Düften, Musik oder verbundenen Augen – in Frankreich werden immer mehr ungewöhnliche Weinproben angeboten. „Wenn man eine Weinprobe macht, ist man oft von Automatismen geprägt“, erklärt der Neurowissenschaftler Gabriel Lepousez am Institut Pasteur, der im Dezember mit dem Champagnerhaus Mumm ein Konzept für etwas andere Verkostungen entwickelte.

In einer schalldichten Kabine wird da der gleiche Champagner in zwei identischen Gläsern getestet: Einmal mit einem Kristall in der Hand und Stakkato-Musik, um die Frische zu spüren, beim zweiten nach der Berührung eines kleinen roten Samtbeutels und mit einer getragenen Melodie, um die Fülle zu genießen. Beiden Gläsern werden Düfte vorausgeschickt, einer frisch, der andere eher schmeichelnd, und die Farbe der auf die Wände projizierten Bilder changiert von kalt zu warm.

Damit sollen beim Champagnergenuss alle fünf Sinne angesprochen werden – Sehen, Fühlen, Schmecken, Riechen und Hören: „Das Gehirn hat Phänomene sensorischer Übereinstimmung, Synästhesien. Große Künstler hatten diese Fähigkeit; sobald sie einen Ton hörten, sahen sie eine Farbe, wie der Dichter Arthur Rimbaud“, erklärt der Wissenschaftler. Lepousez ist überzeugt: „Wir alle haben diese Fähigkeit“, und ihre Umsetzung werde die Teilnehmer solcher Weinverkostungen über das simple Urteil „den mag ich, den mag ich nicht“ hinausführen.

Schwarze Augenbinden versus Snobismus

Einer der Pioniere musikalischer Weinproben ist das Champagnerhaus Krug. Aktuell bietet es ein Erlebnis per Postversand an, bestehend aus einer Flasche Champagner, passenden Speisen, einem QR-Code zu einer eigens für den Champagner komponierten Symphonie und einer schwarzen Augenbinde, um die Musik konzentriert wahrzunehmen.

An Verkostungen mangelt es in Paris und den Weinregionen nicht. Doch eine klassische Weinprobe mit Spucknäpfen, Notizbüchern für die Weine, älteren Connaisseurs in Anzug und Krawatte kann unerfahrene Weinliebhaber eher einschüchtern – schließlich empfinden sogar manche Profis sie als snobistisch und zu technisch.

Zwischen Genuss plus und stark verzerrter Wirklichkeit

Die Idee des Hypnologen Adrien Moulard und der Önologin Juliette Combet, Erfinder der Weinprobe unter Hypnose, zielt daher darauf ab, Gefühle anzusprechen und die Praxis „zu demokratisieren, ohne sie zu popularisieren“. Durch die Ausschaltung „parasitärer Gedanken“ erlaube die Hypnose die Konzentration auf den Wein durch Augen, Nase, Mund und Gehör, um beim Champagnertrinken „in die Melodie, das Ballett der Perlen einzutauchen“, erklären sie.
Ob erotische Visionen bei einem Glas Saint Amour, olfaktorische Halluzinationen eines Buttercroissants beim Genuss eines Chardonnays, ein imaginäres Bad in einer Champagnerflasche, Träumereien von einer Bootsfahrt oder eines Spaziergangs durch die Weinberge: Am Ende jeder Sitzung erzählen die Teilnehmer von ihren Empfindungen. „Ich habe in der Champagnerflasche gebadet, weil ich mikroskopisch klein war, ich habe mit dem Wein gesprochen“, berichtet der Mittdreißiger Barthélémy Le Blan.

Die Yogalehrerin Flora Vidal vergleicht diese Erfahrung mit einer Form der Meditation. „Es ist das gleiche Gefühl wie beim Yoga, es gibt nicht mehr so viele Gedanken, die einem durch den Kopf gehen, man kommt zur Ruhe.“ Hypnose könne „sehr interessant sein, um die Sinne in einer anderen Dimension anzusprechen“, erklärt auch Neurowissenschaftler Lepousez. Gleichzeitig gibt er zu bedenken: „Je nachdem, wie sensibel die Menschen sind, kann das die Wirklichkeit sehr stark verzerren.“ ■

(Foto: www.champagne.com)

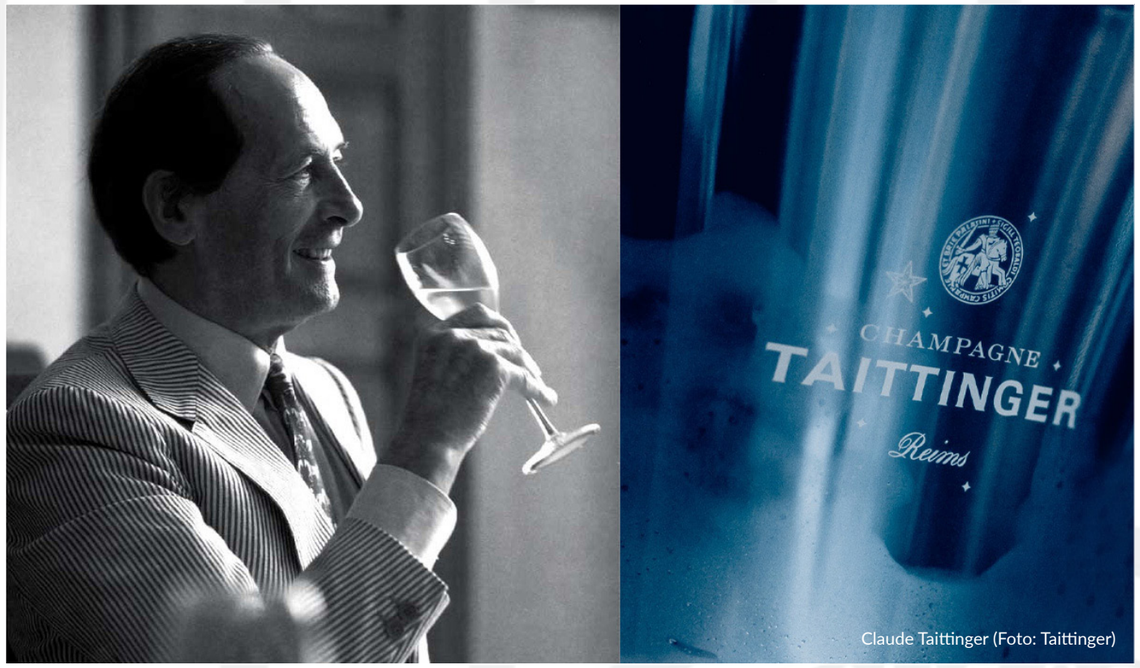
REKORDUMSATZ

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Die Champagne-Hersteller in Frankreich verzeichnen ein Rekordjahr: Sie verkauften 2021 weltweit über 320 Millionen Flaschen und erzielten damit einen Umsatz von über 5,5 Milliarden Euro, wie der Branchenverband mitteilte. Im zweiten Corona-Jahr habe der Konsum daheim „an Fahrt aufgenommen“. Der bisherige Absatzrekord von 323 Millionen Flaschen 2011 wurde nur knapp verfehlt.

„Die Konsumenten haben entschieden, es sich Zuhause schön zu machen“, erklärte der Verband. Im ersten Corona-Jahr war der Umsatz der Erzeuger noch um 20 Prozent auf lediglich 245 Millionen Flaschen gefallen. 2021 sprang die Nachfrage wieder an - und überraschte manche Hersteller, die wohl logistische Schwierigkeiten mit der Lieferung hatten. So waren beispielsweise in Spanien zeitweise die Marken Ruinart, Moët&Chandon oder Dom Pérignon nicht mehr vorrätig.

Die Ernte der Trauben war 2021 dagegen nicht sehr rekordverdächtig: Fröste im Frühjahr und ein regnerischer Sommer sorgten für eine schlechte Lese. Die Keller der Betriebe sind aber voll. Champagne muss mehr als ein Jahr lang reifen, bei Jahrgangs-Champagne sind es mindestens drei Jahre, vielfach aber noch mehr. ■



Claude Taittinger (Foto: Taittinger)

CHAMPAGNER-MAGNAT CLAUDE TAITTINGER VERSTORBEN

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Claude Taittinger, der fast fünf Jahrzehnte lang an der Spitze von Taittinger Champagne stand, starb am 3. Januar im Alter von 94 Jahren. Er war in der Lage, der Marke Taittinger Größe zu verleihen. Er prägte die Bekanntheit des Champagners in der Folgezeit der 1960er Jahre, als die Wirtschaft, der Verkauf und der Konsum von Weinen und Spirituosen eine neue Dimension erreichte. Er gehörte zur Riege der Pioniere mit einer neuen Vision des Champagners, einer der ersten, der den Champagner in die moderne Ära der Luxuswelt brachte.

Claude Taittinger war einer der drei Söhne von Pierre Taittinger, der die Champagne Domaine 1932 auf Basis der Kellerei Forest & Fourneaux, die seit 1734 bestanden hatte, gründete – vorher war die Familie Taittinger Weinhändler. Sitz des Unternehmens ist seither in Reims. Taittinger ist heute eines der wenigen Domains der Champagne, die nach wie vor von einer Familie geleitet werden.

1949, Claude Taittinger war damals 22 Jahre alt, trat er in das Unternehmen ein. Nach dem frühen Tod seines Bruders François im Jahr 1960 war Claude von 1960 bis 2005 Geschäftsführer und schließlich Präsident von Taittinger. In den späten 1960er Jahren übernahm er zusätzlich die Rolle des Vorsitzenden der Société du Louvre-Gruppe der Familie Taittinger, zu der auch die Concorde Hotels und Baccarat Crystal gehörten, und war außerdem Mitglied des Beirats der Bank von Frankreich.

Zu Ehren seines 1965 verstorbenen Vaters gründete Claude Taittinger 1967 den Prix culinaire international Pierre Taittinger. Seither zelebriert „Le Taittinger“ die französische Kochkunst und belohnt das Talent junger Chefköche am Ende eines sehr selektiven, internationalen Wettbewerbs. Im Laufe der Jahre hat sich dieser Wettbewerb zu einem wahren Gral für Köche aus aller Welt entwickelt, die sich der Tradition und Kreation verschrieben haben.

Im Laufe der Jahrzehnte baute Claude den Betrieb aus und steigerte während seiner Amtszeit die Produktion von einer Million auf 4,9 Millionen Flaschen pro Jahr. Claude Taittinger bewies von Anfang an Überblick und Weitsicht, indem er die Rebflächen sukzessive erweiterte. Schon in den 1960er Jahren ließ er rund 350 Hektar Reben pflanzen und verdoppelte diese Flächen bis zu seinem Ruhestand im Jahr 2005. Außerdem gründete Claude Taittinger in Zusammenarbeit mit der Kobrand Corporation 1987 die Domaine Carneros im kalifornischen Napa Valley, um damit den Namen Taittinger in den Vereinigten Staaten bekannt zu machen.

Verkauf – Rückkauf – Zukunft

Als Claude Taittinger 2005 in den Ruhestand ging, schlug er sich auf die Seite der Mehrheit der 38 Taittinger-Erben, von denen viele es leid waren, jährlich hohe Steuern zu zahlen, und beschloss den Verkauf der Taittinger-Gruppe, einschließlich der Champagner Domaine der Familie. Aber bereits 2006 sicherte sich Claudes Neffe Pierre-Emmanuel, mit dem Claude seit vielen Jahren zusammenarbeitete, die finanzielle Unterstützung für die Übernahme von Taittinger Champagne. Es war ein Schritt, der die Weinwelt überraschte und das Haus wieder in die Hände eines Taittinger Familienmitglieds legte.

Claude Taittinger wusste, fortan das Familienunternehmen in gute Hände geführt zu haben. Mit Vitalie Taittinger als Nachfolgerin ihres Vaters Pierre-Emmanuel Taittinger wurden jüngst die Weichen für die Zukunft gestellt. Die 40-Jährige, die ab Januar 2020 die Geschäfte übernahm, trat kurz nach Wiedererwerb der Champagner Domaine 2007 in das Familienunternehmen ein und leitete seit 2015 das Marketing.

Trotz der gesicherten Zukunft von Taittinger verliert die Weinszene einen stilvollen Gentleman als auch einen gewieften Geschäftsmann, der sich zeitlebens für die Luxusmarke Champagner engagiert hatte. Claude Taittinger hinterlässt seine Frau Catherine, seine Töchter Brigitte, Virginie und Christine, zwölf Enkelkinder und neun Urenkel. ■

2021: IN ERINNERUNG

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Das Weinjahr 2021 ist Geschichte. Längst haben wir unseren Fokus auf das aktuelle Weingeschehen gerichtet. Dennoch möchten wir nicht versäumen, uns zum Gedenken an einige im vergangenen Jahr verstorbene Weinpersönlichkeiten, Weinpioniere, Innovatoren und Chronisten der Weinbranche erinnern, sie kurz vorstellen und von ihnen verabschieden. Manche von ihnen verstarben aufgrund ihres Alters, manche erlagen Herzinfarkten, dem Krebs und auch einige von ihnen verstarben durch die COVID-19-Pandemie

Nach Ländern geordnet und innerhalb dieser nach Sterbedatum sortiert erinnern wir auszugsweise an Persönlichkeiten, die der Weinbranche – jeder auf seine Weise – wichtige und wegweisende Impulse gegeben haben.

Karl-Josef (Kajo) Christoffel (03/2021)

Karl-Josef Christoffel verstarb am 23. März. Er wurde 89 Jahre alt. Als Inhaber des Weingutes Jos. Christoffel Jr. in Ürzig/Mosel blickte er nach eigenen Angaben auf bis zu 400 Jahre Weinbautradition zurück. Der Familienbesitz bewirtschaftete zu Ende der letzten Dekade rund vier Hektar, bestockt rein mit Riesling in den Lagen Ürziger Würzgarten, dem Erdener Treppchen und dem raren Erdener Prälat im Ergebnis mit edlen Weißweinen. Kajos Credo: ausschließlich Spontangärung und das nur in Holzfässern. Die Weinszene beschreibt ihn als einen der sympathischsten, unterhaltsamsten Menschen und als einen herausragenden Winzer der Mosel-Region. In 2017 schloss er altersbedingt sein Weingut. Zu dieser Zeit rangierten in der Bewertung nur fünf Weinguter der Mosel beim Gault&Millau und Vinum höher als seines.

Hans Fröhlich (11/2021)

Gemeinsam mit seiner Gattin Karin brachte er Bockenau auf die Weinlandkarte. Hans Fröhlich, geboren am 20. November 1948, verlor einen harten Kampf und musste sich von einer stattlichen Familie verabschieden, die „einen liebevollen Vater, Schwiegervater und herzensguten Opa“ betrauerten. In der zweiten Hälfte der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts startete er in einem Seitental der Nahe durch und erwarb sich bald Meriten mit seinen damals weniger als 10 Hektar (heute über 20 ha, vorwiegend Riesling). Der Gault&Millau beförderte ihn in der Ausgabe 1999 zum Aufsteiger und rühmte die 1997er Weine. Damals übertrug er dem hoffnungsvollen Sohn Tim, der von der Weinbauschule kam, gemeinsam mit seiner Frau die Regie im Keller und konnte sich bald über einen weiteren Aufstieg und die Mitgliedschaft im VDP ab 2001 freuen. Schon seit einer Reihe von Jahren zieren fünf Sterne im Vinum-Weinführer das Weingut Schäfer-Fröhlich und Hans Fröhlich konnte noch registrieren, dass das alteingesessene Familiengut im Wein-Olymp angekommen war.

Bernhard Spreitzer (12/2021)

Bernhard Spreitzer, Seniorchef, Berater und gute Seele vom Weingut Josef Spreitzer in Oestrich-Winkel, verstarb am 17. Dezember 2021. Er wurde 88 Jahre alt. Bernhard Spreitzer hatte den Betrieb, gelegen in Oestrich-Winkel im Herzen des Rheingaus, 1953 übernommen und kommentierte dies einst so: „Das Erbe meines Vaters – für mich war es eine Selbstverständlichkeit, die Familientradition fortzuführen.“ Erst mit ihm begann auch der internationale Handel der Spreitzer Weine. Unter seiner Führung belieferte das Weingut sogar den Buckingham Palace und den ehemaligen französischen Präsidenten Charles de Gaulle. Bernhard Spreitzer erhielt 1983 den Staatsehrenpreis als bester Winzer des Jahres. In 1997 übernahmen die Söhne Bernd und Andy den in 1641 gegründeten Betrieb im Rheingau und traten 1999 dem VDP bei. Bernhard Spreitzer wusste im Unruhestand seinen Betrieb in guten Händen, seine Söhne sind nicht nur Brüder, sondern Freunde und sehr erfolgreich.

ENGLAND

Steven Spurrier (03/2021)

Der britische Autor, Pädagoge, Weinhändler und sogar Winzer Steven Spurrier war unbestritten ein engagierter Meister in Sachen Wein und einst Organisator der berühmten „Pariser Weinprobe“ in 1976. Er verstarb mit 79 Jahren am 9. März 2021. Spurrier, der ständig auf Reisen war, um über Wein zu sprechen und zu lehren, war für viele in der Weinbranche eine geliebte und hoch geachtete Persönlichkeit. Mit seinem unermüdlichen Enthusiasmus und seiner grenzenlosen Neugier entfachte er auch die Leidenschaft vieler Weinneulinge. „Man kann Stevens Einfluss in der Weinwelt gar nicht hoch genug einschätzen“, kondolierte der Weinkritiker Bartholomew Broadbent, Sohn des legendären Michael Broadbent, ein langjähriger Freund und Kollege von Spurrier. Er galt wie dieser als einer der einflussreichsten Fachjournalisten und Autoren in der Welt des Weines. „Er war seiner Zeit weit voraus, und so viele Projekte sind aufgrund seines Engagements zustande gekommen“, sagt Bartholomew Broadbent. Tatsächlich hatte Spurrier wohl Wein im Blut und gab sein Fachwissen an jeden weiter, der ihn darum bat.

FRANKREICH

Benjamin de Rothschild (01/2021)

Baron Benjamin de Rothschild – Bankier, Philanthrop und Weingutsbesitzer – starb am 15. Januar an einem Herzinfarkt in seinem Haus, dem Château de Pregny, in Genf (Schweiz). Er wurde 57 Jahre alt. Mit seiner Frau Ariane war er 27 Jahre lang verheiratet. Gemeinsam bauten beide ein Imperium aus Wein und Philanthropie auf. Der Bankerbe war bekannt für seine Leidenschaft zum Segeln, fuhr gern schnelle Autos und pflegte die Philanthropie. Er liebte aber auch die Welt des Weins. Als Oberhaupt seines Zweigs der berühmten Bankiersfamilie besaß der Baron sieben Weingüter in Bordeaux und anderen französischen Appellationen.

Thomas Nègre (02/2021)

Am 1. Februar verstarb Weinmacher Thomas Nègre nach einer zweijährigen schweren Krankheit und langem Kampf in Montpellier im Alter von 45 Jahren. Nègre hatte gemeinsam mit seinem aus der Toskana stammenden Schwiegervater Bruno Pellegrini seit 2003 im Languedoc Château Ricardelle geführt. Der qualitative Aufstieg des Weinguts fällt in diese Zeit. Insbesondere in Vertrieb und Marketing setzte Nègre neue Akzente. Thomas Nègre hinterlässt seine Frau Ophélie und drei Kinder im Alter von 14, acht und vier Jahren.

Hugues Jeanjean (05/2021)

Hugues Jeanjean, der in fünfter Generation das Haus Maison et Les Vignobles de Jeanjean leitete, ist am 11. Mai 2021 im 89. Lebensjahr verstorben. Das gab die Gruppe AdVini, die aus der Kellerei-Gruppe Jeanjean entstand, bekannt. Zusammen mit seinem Bruder Bernard hat er das Haus sowie das Weinbaugebiet Languedoc 60 Jahre lang geprägt und maßgeblich international gefördert. „Er war ein Visionär, unermüdlicher Arbeiter, Führungsperson und Genießer“, so würdigt AdVini ihn als Weinpersönlichkeit. Das Maison Jeanjean befindet sich heute in sechsten Generation und feiert in diesem Jahr sein 150-jähriges Bestehen.

Rebecca „Becky“ Wasserman (08/2021)

Becky Wasserman, Beraterin der eher kleineren Weingüter im Burgund und Kennerin des amerikanischen Weinmarktes, verstarb am 20. August an einer Atemwegserkrankung. Sie wurde 84 Jahre alt. Die umtriebige „Becky“ pflegte den Kontakt zu Jungwinzern oder auch zu unerfahrenen Kollegen aus dem Burgund, lud diese oftmals zum Mittag- oder Abendessen in ihr Haus ein, um ihnen mit Ratschlägen den Einstieg ins Weingeschäft zu erleichtern. Von ihrem Bauernhof in der Nähe von Beaune aus vertrat Wasserman auch im Vertrieb unerfahrene Winzer aus ganz Frankreich bei amerikanischen Importeuren und wurde so zu einer wertvollen und geachteten Mentorin.

Eloi Dürrbach (11/2021)

Der Winzer Eloi Dürrbach, Besitzer des Weinguts Domaine de Trévallon, gelegen in der Provence, starb am 12. November in seinem Weingut. Er wurde 71 Jahre alt. Eloi Dürrbach war der Sohn von zwei bekannten Künstlern. Sein Vater war Bildhauer und Maler. Seine Mutter stellte Wandteppiche her und hatte die Erlaubnis des Familienfreundes Pablo Picasso, seine Werke zu reproduzieren. Sie webte einen Wandteppich zum Thema Guernica und verkaufte ihn an Nelson Rockefeller. Mit dem Erlös kaufte sie Trévallon, ein 144 Hektar großes Anwesen mit Wald, Garrigue (Strauchheide) und drei kleinen Hügeln in den Alpilles bei Saint-Rémy-de-Provence, das zuerst als Ferienhaus genutzt und später von Eloi zur Weindomäne umfunktioniert wurde. Eloi brach Anfang der 1970er Jahre sein Architekturstudium ab – sein Bestreben war, ein Weingut zu gründen. Er verzichtete auf Chemie in den Reben, bevor dies in Mode kam. Und als die örtlichen Weinvorschriften geändert wurden, verkaufte er seinen hervorragenden Rotwein einfach als Landwein (Vin de pays). Als Gründer der Domaine de Trévallon machte Eloi Dürrbach unbeirrt seinen Weg und produzierte jahrzehntelang großartige Rotweine.

Philippe Cambie (12/2021)

Philippe Cambie, ausgestattet mit einer mächtigen Statur von 1,90 Meter, war die treibende Kraft hinter der Qualitätssteigerung vieler Weingüter in Châteauneuf-du-Pape. Er verstarb am 18. Dezember im Alter von 59 Jahren, gerade mal einen Monat vor seinem 60. Geburtstag. Der leidenschaftliche Weinmacher konnte bei einem guten Essen und einem Glas Wein warmherzig und freundlich sein, aber als Berater einer ganzen Reihe von Weingütern nahm er den Weinanbau und die Weinherstellung sehr ernst. Er war dafür bekannt, seine Kunden zu drängen, ihre Träume zu verwirklichen. Cambie war auch Eigentümer einer eigenen Weinmarke der südlichen Rhône, Les Halos de Jupiter, sowie Miteigentümer von zwei Marken, dem provenzalischen Projekt Calendal und dem kalifornischen Pinot Noir-Projekt Beau Marchais.

Vassili Kourtakis (09/2021)

Vassili Kourtakis, Präsident der Greek Wine Cellars D. Kourtakis, verstarb am 5. September im Alter von 84 Jahren. Er galt als Wegbereiter des modernen griechischen Weinrechts und wird von seinem Unternehmen für sein Engagement für die griechische und internationale Weinwirtschaft gelobt. Bemerkenswert ist, dass die Kellerei unter Vasssili Kourtakis mit Retsina, einem in Griechenland traditionellen trockenen Tafelwein, der mit Harz versetzt wird, groß geworden ist. Es war lange Zeit in der griechischen Gastronomie üblich, einen „Kourtaki“ statt „Retsina“ zu bestellen. Kourtakis übernahm nach seinem Studium in Dijon, während den 60er-Jahren, die elterliche Weinkellerei auf der attischen Halbinsel. Er war an der Gründung des Comité Européen des Enterprises Vins (C.E.E.V.) beteiligt und acht Jahre lang ihr Präsident, dann später Ehrenpräsident sowie zwölf Jahre Präsident und anschließend Ehrenpräsident der griechischen Weinföderation. Aus dem operativen Geschäft seiner Kellerei hatte sich Kourtakis in den letzten Jahren zurückgezogen und die Leitung seinem Sohn Dimitri übertragen. Das exportorientierte Unternehmen Kourtakis ist mit rund 30 Millionen Euro Umsatz der größte Weinproduzent Griechenlands.

GRIECHENLAND

ITALIEN

Alessandro de Renzis Sonnino (03/2021)

Alessandro de Renzis Sonnino verstarb Anfang März an Corona. Er wurde 64 Jahre alt. Der elegante, silberhaarige und bärtige toskanische Aristokrat – liebevoll „Barone“ genannt – übernahm Ende des 20. Jahrhunderts das Castello Sonnino und die Chianti-Weinberge seiner Familie in Montespertoli. De Renzis Sonnino, der in Florenz aufgewachsen war und Kunstgeschichte studiert hatte, erbte in den späten 1980er Jahren das 360 Hektar große Sonnino-Gut von einem Onkel. Damals war das Gut mehr oder minder eine Ruine. Mittlerweile verfügt der Betrieb über rund 100 Hektar Weinberge, dazu kommen noch Olivenhaine, Getreidefelder und Waldstücke hinzu.

Pio Boffa von Pio Cesare (04/2021)

Alba trauert um einen großen Barolista: Pio Boffa, der bekannte Besitzer des Weingutes Pio Cesare, verstarb Mitte April im Alter von 66 Jahren. Pio Boffa zählte zu den charismatischen Persönlichkeiten im Barolo. Er leitete den historischen Familienbetrieb in vierter Generation und baute ihn erfolgreich vom einstigen Handelsbetrieb – so wie das früher alle waren – zum führenden Weingut um. Er war dafür verantwortlich, dass sich das Gut fortan im Anbau auf die besten Weinberge von Barolo und Barbaresco konzentrierte. Heute besitzt Pio Cesare 70 Hektar großartige Lagen im Gebiet von Barolo und Barbaresco. Als einer der Ersten ging Pio Boffa bereits in jungen Jahren mit seinen Weinen in die USA und machte sie dort bekannt. Pio Cesare ist der einzige im Zentrum von Alba verbliebene Weinbaubetrieb und arbeitet immer noch dort, wo Pio Cesare 1881 die Kellerei begründete. Was den Barolo anbelangt, hatte Pio Boffa zwei Herzen in seiner Brust: Zum einen war er Traditionalist und betonte immer, dass sein Barolo Pio eine Cuvée aus verschiedenen Lagen des gesamten Gebietes bleiben müsse. Zum anderen war er mit seinem Ornato der Erste, der einen Lagen-Barolo füllte.

Andrea Franchetti (12/2021)

Die Weinwelt trauert um Starwinzer und Mentor sizilianischer Weine Andrea Franchetti von der Tenuta di Trinoro in Passopisciaro (Sizilien) – Er verstarb Anfang Dezember im Alter von 72 Jahren. Andrea Franchetti kaufte sein Landgut Tenuta Trinoro als Rückzugsort mit dem Geld, das er mit dem Verkauf eines Gemäldes verdient hatte. Die Idee, Reben zu pflanzen, kam erst später. Nachdem er auf der Tenuta Trinoro einen Kultwein aus Trauben, gewachsen an Reben in den abgelegenen Hügeln des Val d’Orcia in der Toskana, geschaffen hatte, wurde er auf seinem Weingut Passopisciaro zu einer Schlüsselfigur bei der Renaissance der sizilianischen Ätna-Weine. Franchetti war eine der unkonventionellsten Persönlichkeiten in der internationalen Weinwelt, eher scheu, der große Auftritt war nicht seine Sache, seine Weine stellte er immer vorne an. Er kümmerte sich nicht um die Konkurrenz oder was andere dachten – er lebte in seiner eigenen Welt.

Franco Ziliani (12/2021)

Franco Ziliani, Winzer und verehrter „Gründungsvater“ der norditalienischen Schaumwein-Appellation Franciacorta, verstarb Ende Dezember. Er wurde 90 Jahre alt. Er legte vor rund 60 Jahren einen Meilenstein mit der Herstellung seines ersten bahnbrechenden Jahrgangs eines Schaumweins im Stil der Champagne für Berlucchi, das Weingut, das er durch seine langjährige Partnerschaft mit dem Grafen Guido Berlucchi später übernahm. Dieser Wein bewies, dass die Region in der Lage war, qualitativ hochwertigen Schaumwein in einem ähnlichen Stil wie die französische Champagne zu erzeugen. Heute gilt der Franciacorta als einer der besten Schaumweine Italiens. Die Sektkellerei leiten heute seine Kinder Arturo, Cristina und Paolo.

Josef Sepp Moser (03/2021)

Winzer Josef „Sepp“ Moser starb am 24. März. Er wurde 91 Jahre alt. Von seinem Vater, dem Weinbaupionier Prof. Dr. h.c. Lenz Moser, lernte er die Liebe zum Weinmachen. Gemeinsam mit seinem Zwillingsbruder Laurenz Moser war er viele Jahre lang im Betrieb seines Vaters tätig und widmete sich dort im Vertrieb insbesondere dem wichtigsten Exportmarkt Deutschland. Erst später in 1987, damals war „Sepp“ 57 Jahre alt, gründete er in Rohrendorf bei Krems erfolgreich sein eigenes Weingut. Er war einer der ersten Erzeuger, der schon früh internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot im Burgenland kultivierte. Ebenfalls vom Vater vererbt war sein Faible zum Züchten von Reben, was dazu führte, dass er sich auch als Fachhändler von Setzreben einen Namen machte.

Gerd A. Hoffmann (07/2021)

Kommerzialrat Gerd A. Hoffmann verstarb Anfang Juli. Er war eine hoch geachtete Persönlichkeit, die viel hinter den Kulissen bewegt hatte. Hoffmann, Gründer der Messe Vinova in den 80er Jahren, dann der VieVinum und Art&Antique, erlag nach jahrelangem Kampf einem hartnäckigen Krebsleiden. Mit ihm verliert die österreichische Messeszene einen Mentor, der mit viel Geschick, innovativem Geist und visionärem Denken Publikumsmessen mit dem Standort Österreich zu großem Ansehen verhalf. Für seine Verdienste erhielt er zahlreiche Auszeichnungen und Würdigungen, unter anderem den Bacchus-Preis des Weinbauverbands für besondere Verdienste für den österreichischen Wein. Was Gerd Hoffmann neben seinen Qualitäten als Macher und Visionär besonders auszeichnete, waren seine menschlichen Fähigkeiten. Selbst Konkurrenten schätzten ihn auch wegen seines Unternehmensstils.

Klaus Pauscha (07/2021)

Der Fassbinder und Fassbauer Klaus Pauscha zählte vor rund 20 Jahren zu jenen Österreichern, die die dortige Weinwelt revolutioniert hatten. Verstorben Anfang Juli mit 62 Jahren war Pauscha schon zeitlebens eine Legende: Seine Firma zählte zu jenen österreichischen Unternehmen, die von Ende der 1980er-Jahre an große Akzente im Fassbau setzten. Nach dem Weinskandal 1985 wollte Pauscha erst alles hinschmeißen, doch dann wandten sich ein paar burgenländische Winzer an ihn und fragten, ob er nicht einige dieser im Land noch eher unbekannten, kleinen, getoasten, französischen Barriquefässer herstellen könne. Pauscha erkannte die Situation – ohne ihn hätte fortan das Barrique in Österreich nie so schnell jenen Siegeszug antreten können, wie er vor 30 Jahren wie eine Eruption über den Weinbau Europas kam. So wurde der gelernte Tischler zum Weinexperten, ausgestattet mit einem genialen Geruchsinn. Denn er war es auch, der den österreichischen Winzern in der Folge riet, das Toasten wieder mehr zu verringern. Ein Mann mit ausgesprochenem Holzverstand und Weitblick, wie man heute resümieren kann.

Engelbert Gesellmann (12/2021)

Der Weinpionier aus Deutschkreutz verstarb am 4. Dezember im Alter von 86 Jahren. Vom Wesen her stets freundlich, war Engelbert Gesellmann immer auf der Suche nach Wegen, die Qualität seiner Weine zu verbessern – und erwies sich dabei auch offen für neue Wege. Sei es bei der Anpflanzung neuer Rotweinsorten in den 1980er Jahren oder beim Ausbau der Weine mittels biologischem Säureabbau und der Reifung im kleinen französischen Barrique. Mit erstklassigem Blaufränkisch legte er den Grundstein zu einer Entwicklung, die von seinem Sohn Albert zur Perfektion gebracht wurde. 1988 kam die vielbeachtete Cuvée Opus Eximium auf den Markt. Dann folgte 1992 mit dem wegweisenden Bela Rex ein weiteres rotes Flaggschiff des Weingutes, der Ausdruck eines mutigen stilistischen Schrittes in Richtung Zukunft des heimischen Rotweines.

Falstaff-Gründer Dr. Helmut Romé (12/2021)

Dr. Helmut Romé, der Doyen des österreichischen Weinjournalismus, ist Anfang Dezember im Alter von 82 Jahren verstorben. Als kritischer Kenner der internationalen Weinwelt hat er die Entwicklung der österreichischen Weinkultur in den vergangenen Dekaden maßgeblich geprägt. Vor nun mehr als vierzig Jahren reifte in Dr. Helmut Romé die Idee, ein neues Magazin zu entwickeln, dessen Ziel es sein sollte, „das Gefühl für Lebensqualität zu vertiefen.“ Gemeinsam mit Hans Dibold brachte er im Frühherbst 1980 die erste Ausgabe von „Falstaff“ heraus. Er verfasste zahlreiche kompetente Artikel und Aufsätze über Weinbaupolitik, Weinkultur sowie über die Besonderheiten der großen Weine Europas und gehörte auch damit zu den professionellen Weinjournalisten seiner Zeit. Sein Buch „Die großen Weine Österreichs“, das 1979 erschien, war ein Standardwerk zum Thema Wein aus Österreich, war aber nach dem Glykol-Skandal (1985) Makulatur.

SPANIEN

Alejandro Fernández (05/2021)

Alejandro Fernández kann man ohne Frage zu den wichtigsten Weinpersönlichkeiten Spaniens zählen. Er verstarb am 22. Mai im Alter von 88 Jahren im nordspanischen Santander. Sein Tod hinterlasse „eine schwer zu füllende Lücke“ in der kastilischen Weinszene, heißt es von seinem Unternehmen Familia Fernández Rivera. Fernández war gemeinsam mit seiner Frau Esperanza die treibende Kraft hinter dem heute weltbekannten Wein „Tinto Pesquera“ aus Pesquera del Duero, dessen erster Jahrgang 1975 gelesen wurde. Alejandro Fernandez war stolz auf seine Heimatstadt und seine Region Ribera del Duero. Längst ist sich die Weinszene einig darin, dass der spanische Winzer die Region Ribera del Duero mit kraftvollen, hervorragenden Tempranillos bekannter gemacht hat.

USA

Howard Goldberg (01/2021)

Howard Goldberg verstarb Anfang Januar. Er wurde 86 Jahre alt. Der langjährige Redakteur der New York Times und Weinautor war kenntnisreich und bescheiden in seinem Wirken. Darüber hinaus kannte die Szene ihn als freundlichen, humorvollen Herrn, der stets einen schnellen Witz parat hatte. Als Journalist der alten Schule – ein Veteran der Times – startete er seine Karriere in 1970. Seit 1984 schrieb er ständig Artikel zum Thema Wein. In Erinnerung bleiben seine Prinzipien als Autor der New York Times auch bezogen auf seine Weinkolumne. Er gab in seinen Weintexten nie den Anschein von Unangemessenheit, indem er einen Erzeuger oder eine Handelsorganisation gegenüber einer anderen bevorzugte. Seine Bücher „The Complete Wine Cellar System“ (2003) und „All About Wine Cellars“ (2004) wurden zu Bestsellern der amerikanischen Weinszene. Obwohl er sich 2004 als Redakteur von der Times zurückzog, blieb er der Weinszene treu, verfasste fortan Kolumnen und Weingeschichten und erarbeitete sich eine treue Fangemeinde auf Twitter.

David Bruce (04/2021)

David Bruce, ein Pionier der Weinherstellung in den Santa Cruz Mountains und ein früher Verfechter des kalifornischen Pinot Noir, starb am 28. April. Er wurde 89 Jahre alt. Der 1931 in San Francisco geborene und in einer abstinenten Familie aufgewachsene Bruce entdeckte den Wein während seines Medizinstudiums in Stanford, als er eine Flasche Domaine de la Romanée-Conti Richebourg 1954 probierte. Er sagt, dies habe sein Leben verändert. Er schloss sein Studium 1956 mit einem Abschluss in Dermatologie ab. Seine Besessenheit zum Burgunder führte dann zum Kauf von 54 Hektar Land auf einer Höhe von rund 650 Metern in den Santa Cruz Mountains. Er rodete einen Großteil des Landes selbst und pflanzte die ersten 24 Hektar Reben an den steilen Hängen an. Parallel ließ er eine Kellerei und ein Wohnhaus bauen. Mit seiner Überzeugung, dass die Region der Santa Cruz Mountains südlich von San Francisco ein ideales Terroir für Pinot Noir seien, sollte er Recht behalten.

Jim Clendenen (05/2021)

Als Mitbegründer und Winzer der Winery Au Bon Climat, gelegen im Santa Maria Valley, hat Jim Clendenen wesentlich dazu beigetragen, den kalifornischem Chardonnay und Pinot Noir zu verbessern. Um dies zu erreichen half ihm seine Liebe zu Burgund, wo er sich Rat holte. Er verstarb am 15. Mai im Alter von 68 Jahren. Clendenen war ein unermüdlicher Verfechter und Wegweiser für die Weine von Santa Barbara. Seine Pinot Noirs und Chardonnays aus einer Vielzahl von Weinbergen trugen dazu bei, die Qualitätsmaßstäbe für die Weine der Region hoch anzusetzen. Außerdem reiste er häufig zu Restaurants und Weingütern in der ganzen Welt und verbreitete das Evangelium der Santa Barbara-Weine und der burgundischen Rebsorten in Kalifornien.

Mark Tarlov (07/2021)

Mark Tarlov erlag nach langem Kampf dem Krebs am 31. Juli in seinem Haus in New York. Er wurde 69 Jahre alt. Tarlov hatte Jura studiert, machte anschließend erst Erfahrungen als Staatsanwalt und wurde dann Mitarbeiter des US-Justizministeriums. Parallel entwickelte sich sein Interesse an der Filmindustrie. In seiner Zeit als Filmproduzent in den 1980er Jahren – er arbeitete mit Regisseuren wie John Carpenter, Sidney Lumet und John Waters – begann parallel seine Weinleidenschaft. Dies führte in der Folge zur Gründung der Weinmarken Evening Land, Chapter 24 und Rose & Arrow im Willamette Valley in Oregon und in Zentralkalifornien. Die amerikanische Weinszene titelte ihn als einen brillanten, inspirierenden Visionär. Begründet ist dies auf seinem Geschick, bei den Weinprojekten Menschen mit unterschiedlichem Hintergrund zu erreichen und scheinbar unmögliche Aufgaben zielstrebig zu Ende zu bringen, indem er den Teamgeist voranstellte und so jeden Beteiligten mitnahm. ■

VERKOSTUNGSNOTIZEN

AUTOR: HEIKO T. TAUDIEN

2019 Weingut Graf Neipperg Schloßberg Spätburgunder GG trocken

Im Glas entwickelt sich ein feiner Duft von zarten Tabak- und Raucharomen sowie Aromen von dunklen Himbeeren und reifer Kirsche, dabei kühl und mineralisch bei großer Klarheit. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fein ziseliert, fast burgundisch mit eleganter Säure und aromatischer Komplexität. Reifes Tannin, intensive Mineralität, ausgezeichneter Nachhall. (30 Euro)

2019 Weingut Allendorf - Georgshof 2019 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder GG trocken

Ein attraktiver Duft von dunklen Süße, Schwarzkirsche, Hibiskus, Pflaume als auch Veilchen. Am Gaumen herrlich saftig, getrocknete Cranberry, eine leichte Kräuterwürze, Brombeere. Präzise Säure, reifes Tannin und wunderbare Balance. Im Nachhall präsentiert sich dieser Wein eher kühl mit sehr viel Finesse. (48 Euro)

2018 Weingut Josten & Klein Mönchberg Pinot Noir

Ein mittleres Rubin im Glas. Im Duft entwickeln sich Aromen von Himbeere, Cranberry, ein Hauch von Preiselbeere sowie die Note der Gewürznelke, vermeintlich aus dem Holzausbau. Am Gaumen herrlich saftig, bei reifem Tannin und guter Säure. Ein spannender Wein mit sehr attraktivem Nachhall sowie einem Hauch von Süßholz. (36 Euro)

2018 Weingut Salwey Oberrotweil Steingrubenber Weißburgunder GG

Komplex im Duft, anfangs leicht kräuterig, danach feine Mandel, reife Birne, gelber Pfirsich, Zitronenzeste sowie eine leichte Rauchnote. Am Gaumen absolut präzise mit ideal abfedernder Säure bei leichter Phenolik, feiner Mineralik und viel Substanz. Ein hoch attraktiver Nachhall mit viel Potenzial. (35 Euro)

2020 Weingut Jülg Schweigen Sonnenberg Reitschul Weißburgunder

In der Nase entwickelt sich ein komplexer Duft von Zitronenzeste, Weinbergpfirsich, reifen Birnen, Kräuter, Walnuss, nassem Stein als auch etwas Brioche. Am Gaumen geschmeidig, elegant, feingliedrige Säure, gute Phenolik, mineralisch, dezente Holzwürze, dabei mittelgewichtig im Körper und lang im Abgang. (35 Euro)

2018 Weingut Friedrich Becker Klosterstück Weißer Burgunder

Mittleres Zitronengelb in der Farbgebung. Aus dem Glas strömt ein Duft von feinen Kräutern, Rauch, gelber Birne und Zitronenzeste. Am Gaumen mit viel Schmelz bei guter Spannung, gut eingebundener Säure und langem Nachhall. Dieser Wein präsentiert sich bereits mit absolutem Trinkfluss. (32 Euro) ■

DANKE!

FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG DIESER AUSGABE.

- Hochschule Geisenheim University (S. 5)
- Weinland Mosel (S. 21)
- Franken Wein (S. 37)
- Rheinhessen Wein (S. 49)
- Österreich Wein (S. 81)

Sie wollen auch dabei sein? Werben Sie im Weinfeder-Journal, dort wo sich die Weinszene informiert. Sie unterstützen damit unsere Vereinsarbeit und die Autoren. Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf: office@weinfeder.de

FOTO: Timur Saglambilek