

WEINFEDER

VERBAND DER WEINPUBLIZISTEN

LIEBE WEINLIEBHABER,

DIES IST DIE 71. AUSGABE DES

WEINFEDER-JOURNALS,

NOVEMBER 2023

DIE ECKDATEN

- 109 SEITEN
 - 22 ARTIKEL
 - 11 AUTOREN (MITGLIEDER)
 - 18 WEINEMPFEHLUNGEN
 - 1 NACHRUF
 - 1 REZENSION
-

WIR WÜNSCHEN VIEL VERGNÜGEN BEIM LESEN
IHRE WEINFEDER E.V.

WEINREISEN

- MOLDAWIEN
- GARRIGUE
- EL HIERRO

AWARDS

- HEINRICH MÄNNLE
- ZUKUNFTSWEINE

WEINMACHER

- DANIEL WAGNER
- FRITZ KELLER
- DAMASCENE
- ULI MELL

WEINREGIONEN

- SAALE-UNSTRUT • RHEINHESSEN • ORTENAU • OBERÖSTERREICH

CHAMPAGNER VS. FRANCIACORTA

|| WEINMARKEN TRIPLE A || VERKOSTUNGSNOTIZEN ||

Liebe Leserinnen und Leser,



was hat Weinbau mit dem barbarischen Terroranschlag der Hamas in Israel zu tun? Auf den ersten Blick wenig – aber es gibt viele Möglichkeiten, Solidarität mit dem Leiden der israelischen Bevölkerung zu zeigen. Eine davon ist die Initiative der TWIN WINERIES: Seit 15 Jahren engagieren sich mittlerweile 40 Weingüter aus Deutschland und Israel für die Verständigung zwischen beiden Völkern, 2017 hat WEINFEDER e.V. die Vereinigung mit dem PREIS DER DEUTSCHEN WEINKRITIK ausgezeichnet.

Jetzt haben die TWIN WINERIES die Solidaritätsaktion unter dem Titel „The Taste of Friendship“ gestartet: Sie machen ihr Mitgefühl öffentlich und stellen ihre israelischen Twin-Partner vor.

„Wir fühlen mit unseren Freunden und hoffen für alle Menschen in der Region, dass ein solcher Horror nie wieder möglich sein wird. Wir betonen, dass wir an der Seite unserer israelischen Freunde stehen und nicht schweigen werden, wenn auch hier jüdisches Leben bedroht wird“, heißt es in der Kampagne, die über Social-Media-Kanäle verbreitet wird.

Weinfeder e.V. unterstützt diese Initiative mit ganzem Herzen.

Vom 16. bis zum 26. Oktober wollte ich nach Israel reisen: Ich hoffe so sehr, die Reise im nächsten Jahr so bald wie möglich nachholen zu können.

Herzliche Grüße

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

Fritz Keller (Foto: André Kunz)

AUTOREN DIESER AUSGABE

Heidi Diehl, Michael A. Else, Armin Faber, Marcel Friederich, Wolfgang Junglas, Rudolf Knoll, Horst Kröber, Martin Sachse, Peter W. Schneider, Heiko T. Taudien, Arthur Wirtzfeld

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. Das Original-Medium „Weinfeder Journal“ ist zu benennen. Nach Absprache und evtl. nach Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Original-Medium) und Namensnennung der/des Autorin/Autors übernommen und veröffentlicht werden.

REDAKTIONSSCHLUSS

für die Ausgabe Nr. 72 ist der 26. Januar 2024. Einsendungen von Beiträgen und Bildmaterial bitte direkt senden an: Arthur Wirtzfeld (redaktion@weinfeder.de).

I M P R E S S U M

Editorial | Impressum

Weinfeder Awards

- „Weinpersönlichkeit des Jahres“: Heinrich Männle
- „Preis der Deutschen Weinkritik“: Zukunftsweine

Portraits

- Uii Mell — Die Pfälzer Kellermeister-Legende im Unruhestand
- Statt Orfeige: 15-jähriges Jubiläum für Fritz Keller-Wein bei ALDI
 - Rheinhessen: Zu Gast in der eigenen Weinregion
- Ill Frreunde sind nunmehr II — und die Qualität ging runter
 - André Gussek — Naumburger Göttersitz
- Glänzende Weine der Ortenau: Top Ten Riesling
 - Wagner-Stempel feiert Doppel-Jubiläum
 - Grand Tour: Made in Keisersaschern
 - 75 Jahre Deutsche Weinköniginnen

Weinland Österreich

- 40 Jahre Vinea — Jubiläum in der Wachau
- Oberösterreich: Mobilmachung in Sachen Wein
 - Vitikultur Moser — Der biodynamische Niki

Weinreisen

- Genießen in der Garrigue — Authentische Weine vom La Clape-Massif
 - Moldawien: Ein sicheres Wein-Herkunftsland

Weinkolumnen

- Champagne versus Franciacorta
- Weil ich Bier nicht mag — Weinbau auf El Hierro

Weinmarken

- Triple A-Bewertungen: Moët & Chandon versus Changyu

Weinrecht

- W wie Weinkontrolle
 - LUA-Bilanz

Weinterroirs

- Damascene — Weine, die von ihrer Herkunft erzählen
- Griechenlands Assyrtiko — eine überraschende Rebsorte

Verkostungen

- 16 Weinempfehlungen

Nachruf

- Dr. Horst Dohm

Rezension

- Der Kleine Johnson

2–3

6

6
8

10–42

10
14
16
22
24
28
32
36
42

46–54

46
50
54

56–64

56
64

68–76

68
76

78

78

82–86

82
86

90–96

90
96

98–106

99

108

108

109

109

BERUFSBEGLEITEND WEITERBILDEN

FLEXIBEL • PRAXISNAH • ZIELGERICHTET

MANAGEMENT IN DER WEINWIRTSCHAFT (MBA)

FERNSTUDIUM

CAS-KURSE

ZERTIFIKAT



www.hs-geisenheim.de/management-in-der-weinwirtschaft-mba

WEINFEDER AWARDS

„Weinpersönlichkeit des Jahres“

Heinrich Männle

LAUDATOR: RUDOLF KNOLL

Wenn man bei Google „ältester Winzer Deutschlands“ eingibt, findet sich kein Eintrag – dafür jede Menge Weingüter, die von sich behaupten, das älteste der Welt oder zumindest von Deutschland zu sein. Schaut man hinter die Kulissen, kommt schnell heraus, dass die Angaben nicht unbedingt präzise oder urkundlich exakt belegt sind.

Ganz anders ist es beim ältesten wohl noch aktiven, in Verantwortung befindlichen Winzer Deutschlands, der am 13. Mai 2013 seinen 90. Geburtstag feiern konnte. Heinrich Männle heißt er, sein Zuhause ist Durbach in der badischen Ortenau und er ist noch tätig in seinem Betrieb wie vor 10, 20 und über 30 Jahren. Die Arbeit hat ihn offenbar so jung gehalten, dass er vor rund 20 Jahren noch einen eindrucksvollen Gewölbekeller aus Granitgestein, mühsam beschafft, mit seiner Hände Arbeit bauen konnte – oder aus seiner Sicht musste.



Denn sonst wäre ihm vor lauter Langeweile die Decke auf den Kopf gefallen. Wein ist bei den Männles seit dem 16. Jahrhundert Tradition. Heinrichs Vater Stefan war einer der Gründungsmitglieder der Durbacher Genossenschaft, die vor rund 100 Jahren immer wieder durch ihre Qualitätspolitik dafür sorgte, dass ihre Mitglieder mehr erzielten als die üblichen 20 Pfennig auf dem freien Markt.

Weinbau machte damals nur einen geringen Teil des Haushaltseinkommens bei den Männles aus. Klar doch, dass der gerade 13-Jährige Heinrich schon im Weinberg und Acker mit anpacken musste. Gerade volljährig geworden, übernahm er 1952 in der Zeit des Wiederaufbaus den elterlichen Betrieb. Nicht aus der Erinnerung getilgt wurde der Jahrgang 1956, als in Deutschland im Februar bei minus 28 Grad fast alles erfror – inklusive dem eigentlich heftig fließenden Rhein. Der Rekordfrost wirkte auf den Jahrgang kräftig nach, Wein gab es kaum.



Mit dem Weinfeder Award „Weinpersönlichkeit des Jahres“ wird Heinrich Männle ausgezeichnet. (Fotos: Weinparadies Ortenau, Baden)

Aber wo Schatten ist, ist auch Licht. Das war für Heinrich die Hochzeit mit seiner Wilma, geborene Gmeiner, die heute noch an seiner Seite steht und im Gespräch den Eindruck macht, sie sei mindestens so jugendlich wie ihr Heinrich.

Der legte 1965 die Winzergehilfenprüfung ab, als er eigentlich schon ein gestandener Winzer war und mit der Wechselhaftigkeit der Jahrgänge in jener Zeit gut zurechtkam. Drei Jahre später war er offiziell Winzermeister und vertrieb die letzte Kuh aus dem Stall. Die Familie bewirtschaftete damals knapp 10 Hektar, die Hälfte war und ist dem Weinbau vorbehalten. Heute sind es 11 Hektar, davon 6,5 Hektar Reben. Der Rest entfällt auf Obst, aus dem Heinrich mit viel Fingerspitzengefühl heute noch flüssige Kirsche und Williams brennt.

Im Weinbau sammelte er in der langen Zeit viele Medaillen und Auszeichnungen – und bekam von Journalisten einen Titel: „Rotwein-Männle“. Spätburgunder war früher in Durbach keine besonders begehrte Sorte. Aber Männle erkannte die Möglichkeiten, daraus feine Rotweine mit Tiefgang zu machen. Er weitete die Burgunderfläche aus, verdiente sich damit noch mehr den Namen „Rotwein-Männle“ und stellte mit seinen Gewächsen sogar kritische Weinjournalisten zufrieden.

1994 stieg seine Tochter Sylvia in den Betrieb ein. Aber das Weinmachen und Brennen blieb dem Vater überlassen. Wenigstens war es der Familie gestattet, das Unternehmen Männle etwas auszuweiten und durch Ferienwohnungen einen Urlaub im Ortsteil Sendelbach möglich zu machen.

Bemerkenswert ist, dass Heiner Männle in all den Jahrzehnten neben seiner Tätigkeit im Betrieb auch noch Zeit fand, sich sozial in verschiedenen Bereichen zu engagieren, zum Beispiel für krebskranke Kinder. Er war musikalisch aktiv, spielte Klarinette und erwarb sich in der lokalen und regionalen Politik Gehör. Ein Wort, das er vermutlich nicht kennt, ist „Langeweile“. Und wenn er heute vernimmt, dass Männer im Alter von weniger als 50 Jahren von der 40-Stunden-Woche Abschied nehmen wollen, wird er das nur mit einem verwunderten Kopfschütteln kommentieren.

Unterstellen darf man, dass er sich darüber freut, dass es mit dem Weingut Männle langfristig weitergeht. Maximilian, 21, einer der Söhne von Tochter Sylvia, ist die nächste Generation. Von ihm kann man auch erwarten, dass es auf hohem Qualitätsniveau weitergeht. Einige Weine durfte er bereits verantworten. Die Ausbildung im Weingut Knipser in der Pfalz sollte dazu beitragen, dass er seinem Opa Freude mit den Weinen macht. ■



WEINFEDER AWARDS

„Preis der Deutschen Weinkritik“

ZUKUNFTSWEINE

LAUDATORIN: KATJA APELT



Die grenzüberschreitende Bewegung von mittlerweile über 50 Winzern und Winzerinnen zeigt Wege auf, wie Nachhaltigkeit im Weinbau der Zukunft praktiziert werden kann.

Anmerkung der Redaktion: Die Laudatio lag bei Redaktionsschluss nicht vor, wird aber ab Ende November auf der Webseite der Weinfeder e.V. veröffentlicht.
(Hintergrundfoto: Zukunftsweine)



ULI MELL

Die Pfälzer Kellermeister-Legende im Unruhestand

AUTOR: RUDOLF KNOLL



(Foto: Uli Mell)

Er war fast 25 Jahre lang der Verantwortliche im Weinkeller des traditionsreichen Weingutes Bassermann-Jordan in Deidesheim, erlebte hier eine turbulente Anfangszeit, steuerte das Weinschiff in einen ruhigen Hafen und genießt seit Sommer 2022 seinen etwas vorgezogenen Ruhestand, der in der Weinszene kaum wahrgenommen wurde. Die Rede ist von Ulrich Mell (65), der viel zu erzählen hat und immer noch aktiv ist.

Der Zufall machte aus ihm einen der besten Kellermeister Deutschlands. Steinbock Ulrich Mell wurde am 13. Januar 1958 in Erbach im Odenwald geboren, wechselte dann mit dem Vater, der Landwirt war, nach Monzernheim in Rheinhessen und wollte eigentlich einen kaufmännischen Beruf ergreifen. Sein Abitur legte er an einer Wirtschaftsschule ab. Für den weiteren Berufsweg brauchte er ein Praktikum, das er in der nahe gelegenen Genossenschaft Westhofen hinter sich brachte. Hier entdeckte er, welch spannendes Thema Wein ist. Also Kurswechsel beim Berufsziel. Er machte die Küferausbildung, besuchte dann die Weinbauschule in Weinsberg, wo damals die Persönlichkeit Dr. Gerhard Götz für die Ausbildung des Weinbau-Nachwuchses verantwortlich war.

Die ersten Jahre im Berufsleben waren lehrreich und führten Uli Mell bereits 1982 als Lehrling zu Bassermann-Jordan. Anschließend war er Keller von Bürklin-Wolf beim legendären Fritz Knorr tätig, dann bei Walter Henninger in Kallstadt, einem mutiger Verfechter durchgegorener Weine. Es folgten die Stationen Eugen Müller in Forst und Josef Biffar in Deidesheim. Den Kontakt zu Bassermann hatte er nie verloren. So kam auch ein Hilferuf an seine Ohren, weil 1995 der Chef des berühmten Weingutes, Ludwig von Bassermann (1924-1995), verstarb und plötzlich seine Witwe Margrit Verantwortung übernehmen musste, obwohl sie vorher mit der Führung eines Weingutes allenfalls sehr am Rande zu tun hatte.

Als Kellermeister stemmte Uli Mell zunächst zwei Aufgaben, verabschiedete sich aber 1997 von Biffar, weil hier die Zukunftsperspektiven nicht gut waren und Bassermann-Jordan die zudem reizvollere Aufgabe war. Doch er stellte schnell fest, dass in der Weinstilistik und im Keller einiges im Argen lag und das Weingut eigentlich nur mehr von seinem guten Namen zehrte, aber ihm nicht mehr gerecht wurde. Die Folge war, dass in den teilweise maroden

Holzfasskeller investiert werden musste, Tanks zu kaufen waren, obwohl die Finanzen des Weingutes nicht im besten Zustand waren. Margrit von Bassermann-Jordan ließ sich von Freunden und Experten beraten, fand allmählich wieder festen Boden unter den Finanzfüßen und ließ ihren neuen Kellermeister beim Stilwandel gewähren. In wenigen Jahren schaffte Uli Mell das Comeback, was im Gault&Millau Weinguide 2000 so kommentiert wurde. „Die 98er Kollektion ist makellos. Der Weg zurück in die absolute Spitze des Gebietes ist vorgezeichnet.“

Ein Problem gab es trotzdem: Ludwig von Bassermann-Jordan hatte im Testament die Witwe nur mit einem Drittel bedacht, seine Tochter Gabriele mit zwei Dritteln. Was ihm vermutlich bei der Abfassung des letzten Willens nicht in den Sinn kam: Die Tochter hatte kein Interesse, später einmal das Weingut zu leiten. Dass sie dabei die Hilfe eines erstklassigen Önologen und des ambitionierten kaufmännischen Geschäftsführers Gunther Hauck gehabt hätte, spielte für sie keine Rolle. 2002 wurde das Weingut an den Unternehmer Achim Niederberger verkauft, der in den Jahren darauf auch die Betriebe Dr. Deinhard und Reichsrat von Buhl erwarb, die viele Jahre vorher miteinander verbandelt waren. 2013 verstarb Niederberger viel zu jung im Alter von 56 Jahren. Seine Frau Jana führte die drei Weingüter weiter, die letzten Jahre gemeinsam mit ihrem zweiten Ehemann Peter Hüftlein-Seeger. Für Uli Mell änderte sich nichts, bis allmählich das Ruhestandsalter näher rückte. Einen Nachfolger hatte er schon vorher mit dem jungen Dominik Leyrer herangezogen.

Als der Mitstreiter an der Verkaufsfront, Gunther Hauck, 2021 aus gesundheitlichen Gründen etwas früher Rentner wurde, entschloss sich auch Uli Mell, nicht mehr bis zum Tag X abzuwarten, und verabschiedete sich, in der Branche kaum wahrgenommen, noch vor Beginn der Ernte des 2022er, in den Ruhestand. Was heißt Ruhestand: Eine gute Winzerfreundin, Steffi Weegmüller-Scherr aus Neustadt-Haardt, hat 2020 ihr Weingut verkauft, aber nicht einen Hektar, auf dem ihre Liebessorte Scheurebe wächst. Daraus wird inzwischen in einer Auflage von 5 000 Flaschen eine Co-Produktion mit Mell, genannt „Steinbock“. Außerdem packt er bei einem weiteren flüssigen „Steinbock“ für Steffi und ihre Schwester Gabriele Weegmüller mit an, eine trockene Cuvée. Und dann gibt es immer noch Pfälzer Weingüter, die Rat und Tat eines altgedienten Profis gern nutzen.

Dass er viele gute Kontakte zu Winzern hat, liegt auch daran, dass Uli Mell neben dem Badener Joachim Heger der wohl ambitionierteste Ausbilder in Deutschland war. Einige Dutzend heute namhafte WeinmacherInnen lernten bei ihm, worauf es bei der Arbeit im Weinberg und Keller ankommt, nicht mit Streicheleinheiten, sondern manchmal auch mit notwendiger Strenge.

Was ihm aus seiner Zeit bei Bassermann-Jordan besonders in Erinnerung geblieben ist, sind zwei Raritäten-Verkostungen, bei denen er jeweils Riesling aus dem Jahrgang 1811, Lage Forster Ungeheuer, entkorken durfte. 2018 und knapp 20 Jahre zuvor präsentierte sich der hochfarbige Wein noch großartig. Ein paar Flaschen davon gibt es noch in der Schatzkammer. Uli Mell konnte alten Bestellunterlagen entnehmen, dass Reichskanzler Otto von Bismarck (1815-1898) irgendwann in den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts einige Flaschen von dem Wein bestellte, weil ihm sein Arzt geraten habe, reifer Wein sei gut für seine Gesundheit ... ■



STATT OHRFEIGE

15-jähriges Jubiläum für Fritz Keller-Wein bei ALDI

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: André Kunz)



Is vor über 15 Jahren die ersten Pläne publik wurden, dass das renommierte Weingut Schwarzer Adler im Eigentum von Fritz Keller für ALDI Weine aus Baden unter dessen Namen liefern würde, war die Aufregung groß im Ländle und es gab sogar Protestveranstaltungen gegen diesen Skandal. Auch Fritz Keller war anfangs skeptisch, ob er sich auf diesen Deal einlassen soll. Als ihm das erste Angebot von einem ALDI-Einkäufer bei einem Zusammensein im Schwarzen Adler in Oberbergen gemacht wurde, war seine erste Überlegung: „Soll ich ihm jetzt eine Ohrfeige geben?“

Aber nach einiger Überlegung wurden doch die Möglichkeiten durchgespielt. Und so kam es vor ziemlich genau 15 Jahren zum weithin hörbaren Paukenschlag in der Weinszene. Zum ersten Mal war ein Wein eines renommierten deutschen Winzers, die „Edition Fritz Keller“, in den Weinregalen von ALDI SÜD erhältlich. Der Wein verkaufte sich zu einem günstigen, aber nicht billigen Preis gut; das Anbaugebiet Baden lebte weiter, der Kaiserstuhl wurde nicht zum Bettlerstuhl. Auch das Weingut von Fritz Keller konnte auf seiner bewährten Schiene mit hochwertigen Weinen weiterfahren. Die anfangs heftige Protestwelle ebte mit der Zeit ab. Und längst ist es so, dass auch andere namhafte deutsche Weingüter in den Regalen von Discountern vertreten sind. Es gibt keine Berührungängste mehr ...

„Ob es immer Weine aus eigener Erzeugung sind?“, fragt sich Fritz Keller über die Kollegen. Denn seine Edition bei ALDI, in der es inzwischen nur mehr einen Weißburgunder gibt, ist kein Zukauf, sondern der Wein entsteht vom Anfang bis zum Ende unter seiner Kontrolle. Dafür hat sich der Gutsbesitzer mit Genossenschaften, Winzerkollegen und Weingütern aus ganz Baden zusammengetan. Die Rebflächen als wichtigste Basis für einen qualitativ überdurchschnittlichen Wein wurden gründlich ausgesucht, die Kooperation vertraglich fixiert. So konnten auch ältere und große Weinberge, die einen höheren Aufwand erforderten, erhalten werden. Die Winzer hatten durch die Kooperation Einkommenssicherheit, mussten sich aber mehr als vorher um ihre Reben kümmern und zum Beispiel die Erträge reduzieren. Denn Keller und sein Team waren und sind häufig auf Kontrolltours in den Weinbergen unterwegs und mahnen Sünder ab. Abgefüllt werden die Weine in einer gemieteten Kellerei in Kirchhofen.

Seit einigen Jahren wird hier nur eine Sorte angeliefert. Früher gab es auch Spätburgunder, Riesling, eine rote Cuvée, Rosé und Sekt. Jetzt wird allenfalls darüber nachgedacht, Grauburgunder ins Sortiment aufzunehmen. Wie viel Weißburgunder gefüllt wird, ist das Geheimnis von ALDI und Fritz Keller. „Meine Zielsetzung war es von Anfang an, traditionell trockenen Wein herzustellen und kein Luxusprodukt.“ So ganz nebenbei machte er nach eigener Einschätzung viele Weinfreunde, die früher gern ein süßes „Schwänzchen“ beim Wein schätzten, mit durchgegoznen Weinen ohne Restsüße vertraut. Aktuell ist der Weißburgunder bei ALDI SÜD für 6,99 Euro erhältlich. Eine Jubiläums-Edition RÉSERVE 2022 ist seit Oktober erhältlich. Bei einer Vorprobe Ende August präsentierte sich der Wein mit eleganten Facetten und einer stattlichen Länge. Beim Preis von 7,99 Euro kann man vermuten, dass vorne eine „1“ vergessen wurde ... ■





ZU GAST IN DER EIGENEN WEINREGION

AUTOR: MARCEL FRIEDERICH

Aufstrebende Winzerinnen und Winzer, eindrucksvoll gestaltete Weingüter und Vinotheken – in Rheinhessen, Deutschlands größtem Weinbaugebiet, tut sich eine Menge. Auch als Einheimischer lohnt sich eine „Touristen-Tour“.

M

öglichst schnell weg aus Rheinhessen: Das war die Gefühlslage von Katharina Wechsler einst. Ein Empfinden, das sich um 180 Grad gedreht hat. In Berlin lebend, kündigte sie ihren Job in der Medienbranche, legte ein kurzes Sabbatical ein. Und überlegte währenddessen, welche Tätigkeit ihr nachhaltige Erfüllung bringen kann. Aus „irgendeinem“ Beruf wurde ihre Berufung. Etwa 600 Autokilometer von Berlin entfernt. Katharina Wechsler, 44 Jahre, inzwischen eine unserer spannendsten Winzerinnen – zurück in Rheinhessen.

Heute Abend sitzt mir die Frau aus Westhofen direkt gegenüber. Bei angenehmen, sommerlichen Temperaturen, wahrscheinlich etwa 25 Grad, trägt sie ein hellblaues, langes Kleid, während sie eine trockene 2022er Scheurebe in mein Glas schenkt. Im Rahmen einer Reise quer durch Rheinhessen, organisiert durch die Great Wine Capitals, den „Zusammenschluss der Weinhauptstädte“ der Welt, lernen wir uns kennen.

Wer sitzt mit uns am Tisch? Journalisten, neugierig auf Rheinhessen, die aus ganz Deutschland angereist sind – eine aus Hannover, einer aus Dresden, zwei aus der Stuttgarter Ecke. Und ich? Bin in Mainz geboren, im Zentrum Rheinhessens, lebe inzwischen wieder hier. Und bin total gespannt, meine Heimat als Journalist zu bereisen und zu erleben. Nach dem Motto: zu Gast in der eigenen Weinregion.

Na klar ist allgemein bekannt, dass Rheinhessen Deutschlands größtes Weinbaugebiet ist. Mit ca. 27 000 Hektar bestockter Rebfläche und ca. 2 100 Weinbaubetrieben, die genau ein Drittel des deutschen Weins erzeugen. Aber was hat Rheinhessen im Detail zu bieten?

„Als ich in Berlin gelebt habe“, berichtet Katharina Wechsler, „musste ich immer wieder erklären, wo Rheinhessen überhaupt liegt.“ Ich schaue sie an, nicke wissend. Denn mir ging es jahrelang, als ich fernab der Heimat wohnte, ganz genauso. Da liefen die Dialoge allzu häufig in dieser oder ähnlicher Form ab: „Rheinhessen? Ach so, Hessen.“ „Nein, nein, Rheinhessen – das ist Rheinland-Pfalz!“ „Ach so, Rheinland-Pfalz. Also die Pfalz.“ „Nein! Rheinhessen!“ „Ach so, na gut, na dann ...“

Weiterhin ist Aufklärungsarbeit erforderlich. Doch dank Botschafterinnen wie Katharina Wechsler wird das Profil Rheinhessens immer weiter geschärft. Als ihre Eltern in früheren Zeiten das Weingut führten, füllten sie ihren Wein in Fässern ab und verkauften diese komplett. Doch Katharina Wechsler stoppte den Fassweinbetrieb, etablierte die Flaschenweinvermarktung. „Eine Entwicklung“, berichtet die Winzerin, „wie es sie in Rheinhessen häufiger gibt.“ Inzwischen produziert sie herausragende Lagenweine, zum Beispiel Morstein und Kirchspiel.

Die Journalisten-Gruppe im Garten von „Gut Leben“ in Westhofen, vorne links ist Winzerin Katharina Wechsler zu sehen, vorne rechts Autor Marcel Friederich.

(Foto: Elke Höllein)



Stefan Spies bei einem Rundgang durch sein Winzerschloss – das rechts hinter ihm teilweise erkennbare Bild stammt aus dem Jahr 1893.

(Foto: Marcel Friederich)



Heute Abend sitzen wir im Garten von „Gut Leben“, einem Winzerschloss mit gehobener Küche in Westhofen, im südlichen Rheinhessen gelegen. Nur 200 Meter von Katharina Wechslers Weingut entfernt. Bedient werden wir vom Chef persönlich: Stefan Spies. Ein weiterer, inoffizieller Botschafter dieser Region.

„Mein ursprünglicher Plan war, hier gar nicht so sehr operativ tätig zu sein“, berichtet Spies, während er zur Vorspeise ein Thunfisch Tatar serviert, „eigentlich wollte ich einen Geschäftsführer einstellen.“ Doch Stefan Spies ist ein Mensch, der es liebt, selbstständig Dinge anzuschieben, zu gestalten. So ist es ihm innerhalb kurzer Zeit gelungen, mit „Gut Leben“ ein Vorzeigeprojekt zu erschaffen – für Rheinhessen und weit darüber hinaus.

Was ist das „Gut Leben“? Ein wundervolles, historisches Schloss aus dem 19. Jahrhundert; seit 2017 genutzt als Toprestaurant, Hotel, Event-Location, Tagungsstätte; im Gewölbekeller sind regelmäßig namhafte Musiker und Kabarettisten zu Gast.

Im wahren Leben, so könnte man es fast bezeichnen, ist Stefan Spies Inhaber einer Marketingagentur in Frankfurt. Groß geworden ist er in einem Nachbardorf von Westhofen, „durch Zufall habe ich erfahren, dass dieses Schloss zum Verkauf steht“, berichtet er; inzwischen sind wir übrigens beim Hauptgang angekommen: einem Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, dazu der 2018er Lagenriesling „Benn“ von Katharina Wechsler.

„Ich hatte nie den Traum oder das Ziel, Gastronom zu werden“, erzählt Spies weiter, „doch diese Möglichkeit, das Schloss zu erwerben, hat mich sofort begeistert und umgehauen. Weil ich es liebe zu gestalten. Und weil ich es einfach spannend finde, etwas aufzubauen und zu erreichen, was in dieser Form noch nicht existiert.“ 20 Hotelzimmer gibt es bereits jetzt auf „Gut Leben“, zudem verrät Spies, dass er zwei benachbarte Gebäude erwerben konnte. Bald stehen somit mehr als 40 Hotelzimmer zur Verfügung.

Ich merke schnell an diesem Abend: Westhofen hat zwar nur knapp mehr als 3 000 Einwohnerinnen und Einwohner, aber dank Menschen wie Stefan Spies und Katharina Wechsler bewegt sich hier eine Menge. Hier in Westhofen. Und insgesamt in Rheinhessen.

Um ehrlich zu sein: Ich selbst bin in Nackenheim aufgewachsen, nur 30 Minuten von Westhofen entfernt; hier gewesen bin ich mein Leben lang noch nie. Aber schon jetzt gefällt es mir hier. Und war dabei noch gar nicht bei den namhaften VDP-Winzern Groebe und Wittmann, die ebenfalls in Westhofen beheimatet sind.

Die Reise zweieinhalb Tage quer durch Rheinhessen führt uns aber noch zu vielen weiteren Orten. Und zwar zu Weingütern oder sonstigen „Weinerlebnissen“, die von den Great Wine Capitals bereits ausgezeichnet wurden.

Der Startschuss fällt in Mainz, der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt, wo wir in der hippen „Pauls Weinbar“ von Bernd Kern, Geschäftsführer von Rheinhessenwein e.V., begrüßt werden. Er berichtet, dass Rheinhessen – natürlich – für seine Rieslinge (welt-)bekannt ist. Fast 20 Prozent der rheinhessischen Rebflächen sind mit Riesling bepflanzt. Während der Erläuterungen haben wir einen 2021er Riesling Brut Sekt vom Essenheimer

Weingut Braunewell im Glas. So unter uns: das Lieblingsweingut meiner Partnerin. Ich schicke ihr per Smartphone ein Foto des Glases mit Braunewell-Aufschrift, sie antwortet wenige Augenblicke später: „Leeeecker ...“

Weiter geht es nach Saulheim, 20 Kilometer südwestlich von Mainz gelegen, wo das Weingut Thörle seinen imposanten Sitz hat: Weil die alte Betriebsstätte im Ortskern zu klein wurde, entschieden sich die Thörle-Brüder Christoph und Johannes, 2016 ein ganz neues Haupthaus zu bauen – mitten in den Weinbergen. Während wir in der modernen Vinothek sitzen, unter anderem die Lagenrieslinge Hölle und Schlossberg probieren, können wir durch die bodentiefen Fenster hinaus komplett auf die sonnige, rheinhessische Rebenlandschaft blicken. Auch auf die Reben der Weine, die wir im selben Moment verkosten. Das macht richtig Laune.

Ähnlich eindrucksvoll, aber auf etwas andere Weise, ist das Weingut Wasem in Ingelheim. Die Stadt im Westen von Mainz ist Sitz des milliardenschweren Pharmakonzerns Boehringer, gehört daher zu den wohlhabendsten Städten der gesamten Region. Gleichzeitig ist Ingelheim bekannt für seine ereignisreiche Geschichte und viele historische Bauten; darunter die Kaiserpfalz, eine sehenswerte Palastruine, die im 8. Jahrhundert vom Franken-König Karl dem Großen erbaut wurde.

Aus dem 13. Jahrhundert stammt das Kloster Engelthal, das unter Denkmalschutz steht und dennoch frisch erstrahlt. Im Jahr 2009 erwarb die Winzerfamilie Wasem das Kloster und sorgte dafür, dass neben dem historischen Gebäudeteil ein moderner, würdevoll passender Zusatzbau entstand. Tradition und Moderne, verknüpft auf allerhöchstem architektonischem Niveau.

Philipp Wasem, einer der drei Brüder, führt uns durch das einzigartig anmutende Gebäude, in dem regelmäßig auch externe Veranstaltungen, zum Beispiel Hochzeiten, abgehalten werden. Als wir im Restaurant mit eindrucksvollen historischen Säulen und Kapitellen angekommen sind, berichtet der 32-Jährige schmunzelnd: „Diese Räumlichkeit wurde in früheren Zeiten noch als Kuh- und Schweinestall genutzt ...“

Ein besonderes Highlight im Weingut Wasem? Der Dreier-Flight mit Weinen und jeweils dazu passenden, kleinen Speisen. Konkret gibt es: einen Blanc de Noirs, dazu ein Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella; einen Spätburgunder, dazu Kalbsleber mit Thymian-Aprikose; eine feinherbe Siegerrebe, dazu eine Panna-Cotta-Tarte. Der optische Coup: Serviert werden die Probierhappen auf kleinen Tellern, die direkt auf den oberen Glasrändern platziert sind. Während ich die Weine und Speisen probiere, geht mir durch den Kopf: „Mensch, Rheinhessen, du bist verdammt schmackhaft. Und du überrascht mich immer wieder ...“

Wie im Fluge sind sie nun vergangen, diese zweieinhalb Tage zu Gast in meiner eigenen Weinregion. Schon davor mochte ich „mein“ Rheinhessen ziemlich gerne. Doch nun durfte ich viele weitere dynamische Menschen kennenlernen, die Visionen haben und Rheinhessen prägen. Schon jetzt und auch in Zukunft. Das stimmt mich optimistisch, dass Deutschlands größtes Weinbaugbiet gerüstet ist für all das, was auf uns wartet.

Möglichst schnell weg aus Rheinhessen? Nein! Im Gegenteil: Ich finde, auch wenn ich vielleicht nicht ganz objektiv bin – möglichst schnell rein nach Rheinhessen ... ■



Philipp Wasem im Restaurant seines Weinguts, erkennbar sind hier die historischen Säulen und Kapitelle.

(Foto: Marcel Friederich)



Katharina Wechsler hat sich zum Ziel gesetzt, vermehrt Gäste nach Westhofen zu locken, vor allem durch kulinarische Veranstaltungen.

(Foto: Marcel Friederich)



III FREUNDE SIND NUR MEHR II

— UND DIE QUALITÄT GING RUNTER

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: Eggers & Franke)

B

sogar erweitert. Zuletzt wurde eine sechsstellige Flaschenzahl abgesetzt. Aber im Februar 2023 vermeldete plötzlich die betreuende PR-Agentur, dass Juliane Eller ausgestiegen ist, um sich auf ihre eigene Marke zu konzentrieren. Doch die Weine würden in der bewährten Stilistik weiter produziert und stammen wie bisher aus Rheinhessen, wurde versichert. Es gibt auch inzwischen eine Postadresse für III Freunde in Köln. Aber wenn man dort um Auskünfte nachfragt, wird man nur auf die Berliner PR-Agentur verwiesen.

Diese muss weiter für „III Freunde“ die Trommel rühren, obwohl nur mehr zwei Köpfe dafür posieren. Und diese scheinen sich nicht mehr sonderlich um die Qualität zu kümmern. Denn die aktuelle Serie mit fünf Weinen enttäuscht durch die Bank und ist weit unter dem vorherigen Niveau. Der Abfüller, die Großkellerei Peter Mertes in Bernkastel-Kues, kann dafür nichts, der Betrieb kann auch nur das in die Flaschen bringen, was ihm als offene Ware geliefert wird.

Liegt es an dem Mann, der im letzten Jahr noch in das Unternehmen eingestiegen ist? Dominik Hübinger wurde im September 2022 Geschäftsführer. Vorher war er Vorstandsvorsitzender der Ahr Winzer eG Dagernova, bei der er im Mai 2022 seinen Abschied verkündete. Zuvor war er jahrelang einer der Geschäftsführer der Kellerei Zimmermann Graeff & Müller an der Mosel. Warum er bei Dagernova ausstieg, ist den regionalen Ahr-Medien zu entnehmen. Dort war zu lesen, dass er zwar nach der Flutkatastrophe 2021 sehr gute Umsatzzahlen 2022 präsentiert hatte, aber dies durch Zukäufe unter anderem aus Rheinhessen zu Lasten der Qualität. Duplizität der Ereignisse?

Die Eggers & Franke-Gruppe übernahm im Frühjahr den Vertrieb der Weine. Dort spricht man von „qualitativ hochwertigen Weinen, die sich hervorragend in unser Sortiment einfügen“. Die Frage ist, hat man sie auch gründlich vor der Aufnahme verkostet? ■

is vor kurzem war „III Freunde“ eine recht erfolgreiche Weinmarke mit mehreren Sorten, die auch davon profitierte, dass zwei TV-Stars – Moderator Joko Winterscheidt und Schauspieler Matthias Schweighöfer – als Aushängeschilder fungierten. Das Duo ist immer noch bei „III Freunde“ dabei. Doch die für die Weine verantwortliche Winzerin ist ausgestiegen und mit ihr die Qualität verloren gegangen ...

Es war einmal eine Weinlinie, die nannte sich – neugierig machend – „III Freunde“. Wer hinter die Kulissen blickte, erfuhr, dass eine hoffnungsvolle Jungwinzerin in Rheinhessen, Juliane Eller (die ihr Handwerk bei Klaus Peter Keller gelernt hatte), zwei TV-Stars dazu bewegen konnte, mit ihr gemeinsame Sache zu machen, um mit einer neuen Weinmarke auf dem Markt erfolgreich zu sein. Das waren Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer. Ein Vorstoß via Facebook ins Blaue hinein bei Winterscheidt von Juliane aus Alsheim führte zum Vorschlag, dessen Freund Schweighöfer mit ins Boot zu nehmen für Weine, die von der Jungwinzerin durch Zukäufe und Pachtverträge zusammengestellt wurden.

Sie kümmerte sich zwar um den Aufbau der eigenen Weinmarke JUWEL von eigenen Reben, aber sie legte sich als Dritte im Bunde auch für „III Freunde“ sehr ins Zeug und bemühte sich, den beiden TV-Stars einiges über Wein beizubringen. Die diversen „Freundschaftsweine“ kamen ab 2017 offenbar gut voran, das Sortiment wurde

Es war heiß, sehr heiß, an jenem Samstag im Juni, als die Naumburger ihr jahrhundertealtes traditionelles Hussiten-Kirschfest feierten. Dazu gehört für viele Weinfreunde auch unbedingt ein Besuch im Weindörfchen, in dem regionale Winzer an den Festtagen ihre Weine ausschenken. Auch André Gussek, einer der besten an Saale und Unstrut, war mit mehreren Weinen dabei. Zwischen weiß und rosé, trocken und halbtrocken konnte man wählen – nur eines fehlte, ein Rotwein. Sehr bedauerlich für die Autorin, doch der Winzer wusste eine Lösung. „Wenn Sie morgen Vormittag zu mir ins Weingut kommen, dann hole ich eine ganz besondere Rarität aus meiner Schatzkammer“, sagte er. Da war kein langes Überlegen angesagt und der Termin wurde festgemacht.



ANDRÉ GUSSEK

Naumburger Göttersitz

AUTORIN: HEIDI DIEHL

(Foto: Heidi Diehl)

Sonntags um 10. Der Meister hat alles vorbereitet – die Gläser sind poliert, Käse und Brot angerichtet, die geheimnisvolle Flasche steht auf dem Tisch, bereit für ihr großes Finale: ein Naumburger Göttersitz, Spätburgunder, 2011, zwei Jahre im Barrique gereift. Zwölf Jahre später lagern die letzten der insgesamt 600 Flaschen gut gehütet und verschlossen in Gusseks Schatzkammer.

Fast ehrfurchtsvoll füllt er die Gläser. Das dunkle Rot hinterlässt an der Innenwand ein Kirchenfenster, das „wie eine Eins“ steht. Nur sehr langsam „rollt“ sich der Vorhang ab. Gussek interpretiert das, was sich im Glas präsentiert, als sehr schönes „randständiges Orange“, als „ideale Burgunderfarbe“. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen dunklen Beeren und sehr dunkler Schokolade.

Na dann, lasst uns endlich probieren! Weich und cremig schmiegt sich der erste Schluck an den Gaumen, ein bisschen Brombeere, ein wenig Kirsche mit bitterer Schokolade und einem Hauch von Pfeffer gewürzt. Auch der Meister schmeckt keine vordergründige Frucht, erkennt bestenfalls ein wenig Brombeermarmelade, außerdem schwarzen kalten Tee sowie Röstnoten. „Alles Aromen, die aus der Hitze kommen“, sagt er. „Der Wein ist einfach anders.“

Anders als noch 2010, als sich Bacchus und Petrus an Saale und Unstrut gegen die Winzer verbündet hatten und deren ganzes Können im Keller abverlangten, war 2011 ein großes Weinjahr, vom Wetter her „harmonisch und rund“, erinnert sich André Gussek. „Das spiegelte sich letztlich in den Trauben wider.“ Doch bekanntlich ist das, was der Berg hergibt, das eine, was der Winzer daraus im Keller macht, steht auf einem ganz anderen Blatt. Gusseks Plan für die Spätburgundertrauben vom „Naumburger Göttersitz“ ging auf: Er ließ ihnen Zeit, zunächst auf der Maische, später im Barrique, wo der Wein fast zwei Jahre lang seiner Vollendung entgegenreifen durfte. „Als ich ihn Mitte 2013 in Flaschen füllte, wusste ich, dass er großes Potenzial hat. Mit unter drei Gramm Zucker und 14 Volumenprozent ist er alles andere als ein Leichtgewicht. Ich war gespannt, wie er sich entwickelt“, so Gussek.

Immer wieder öffnete er in den vergangenen Jahren ein Fläschchen, und war von Mal zu Mal mehr begeistert. Doch er wusste, dass der Wein noch längst nicht auf seinem Zenit angekommen war. Jetzt zahlt sich das lange Warten für all jene aus, die diese Spätburgunder-Rarität jahrelang im Keller liegen gelassen haben.

Nicht nur mit diesem Wein hat André Gussek bewiesen, dass er sowohl einer der besten Winzer an Saale und Unstrut ist als auch zur Weinelite Deutschlands gehört. Besonders eindrucksvoll stellte er das 2020 unter Beweis, als er den vom internationalen Weinmagazin „Vinum“ ausgelobten Deutschen Rotweinpreis in der Kategorie „Neuzüchtungen“ für einen Zweigelt erhielt – und damit als erster Winzer aus dem Osten die starke Konkurrenz auf die Plätze verwies.

Viel Wasser ist seit jenem Tag die Saale hinuntergeflossen, als André Gussek 1993 die alte Rebschule am Naumburger Stadtrand kaufte, die den Grundstock für sein eigenes Weingut legte. Das hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Vorzeigebetrieb entwickelt. Mit 1,8 Hektar Rebfläche begann André Gussek, der zu DDR-Zeiten als Kellermeister im damaligen volkseigenen Weingut Bad Kösen gearbeitet hat. Heute bewirtschaftet er zehn Hektar in und um Naumburg und mit dem Kaatschener Dachsberg – seinem größten Stolz – auch den einzigen Terrassenweinberg Thüringens. Dort wurzeln 90 Jahre alte Silvanerreben und 60 Jahre alte Rieslingstöcke, die Grundlagen seiner weißen Grands Crus.

Fragt man den Winzer nach seiner Philosophie, so ist sie so simpel wie anspruchsvoll: „Meine Weine sollen das typische Terroir widerspiegeln.“ Seine Weine sind weniger fruchtbetont, eher mineralisch ausgebaut. „Die Weine unseres Weingutes lagern lange, ehe sie auf den Markt kommen. Typisch für meine Handschrift ist auch, dass die Weine nicht jedes Jahr gleich schmecken, sondern den jeweiligen Jahrgang widerspiegeln.“

Leichte, trockene, bekömmliche Guts- und Ortsweine, gehaltvolle, kräftige Lagenweine und feinherbe bis edelsüße Prädikatsweine bestimmen bei Weißweinen inzwischen das Spektrum. Bei Rotweinen prägt der klassische Stil das Profil. Extreme Traubenreduzierung im Weinberg, Vorentsaftung vor der klassischen Maischevergärung, langer Kontakt auf der Maische, Ausbau im Holzfass und im Barrique führen zu Weinen, deren Herkunft nicht selten in südlicheren Gefilden vermutet wird.

Kein anderer Winzer in der Region macht so viele Rotweine wie er, setzt insbesondere auf Spätburgunder und Zweigelt. Obwohl er weiß, dass das an Saale und Unstrut auch immer mit einem Wagnis verbunden ist, denn dort fehlen Gebirge, die die Reben vor extremer Kälte schützen. 2021 musste er das schmerzvoll erleben, als im Februar Nachttemperaturen von bis zu minus 27 Grad viele seiner Weinreben erfrieren ließen. Darunter leider auch die wertvollsten alten Stöcke, die noch ein Jahr vorher Grundlage für jenen Zweigelt waren, der ihm die Trophäe für den besten Rotwein einbrachte. Das war sehr ärgerlich, doch André Gussek lässt sich davon nicht unterkriegen. „Wir reben neu auf“, sagt er mit Entschlossenheit. Ein Anfang ist bereits gemacht.

Der Winzer ist inzwischen im Alter, wo sich andere zur Ruhe setzen und die Früchte ihres Lebens genießen. „Ich hätte schon längst in Rente gehen können“, erzählt er mit einem Lächeln, „aber ich habe einfach die Antragstellung verdrängt.“ Nun aber will er doch etwas kürzertreten und sich zurücknehmen, denn „mein Sohn Thomas wird in die erste Reihe rücken“. Ganz aber kann und will der Mitbegründer der Winzervereinigung „Breitengrad 51“ nicht aufhören. Dort wird er sich auch künftig mit seinem Wissen genauso einbringen wie als Mentor für die Nachrückenden. „Mich aufs Altenteil zu legen, kann ich mir beim besten Willen nicht vorstellen. Aber ich freue mich schon darauf, künftig ein bisschen mehr Zeit für die Pflege meiner Schatzkammer zu haben, und so manch andere Idee geistert auch schon viel zu lange im Kopf herum. Ich lass es einfach auf mich zukommen.“ ■

GLÄNZENDE WEINE DER ORTENAU

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

TOP TEN RIESLING



(Foto: Arthur Wirtzfeld)

Die Ortenau, eine malerische Weinregion im Herzen des südlichen Deutschlands – im Westen fließt der Rhein, im Osten umrahmt vom Schwarzwald – hat ein wahrhaftig beeindruckendes Terroir. Die regionalen Vorzüge für den Weinbau erstrecken sich über die atemberaubende Landschaft mit besten Weinlagen und fußen auf einzigartigen Böden und den besonderen klimatischen Bedingungen, die hier herrschen.

Die Weinberge der Ortenau erstrecken sich über sanfte Hügel und malerische Täler entlang der meist südwestlich ausgerichteten Hänge, die spürbar vom Rheinklima beeinflusst werden. Die Böden der Region sind vielfältig und reichen von Sandstein über Granit bis hin zu Kalkstein. Diese unterschiedlichen Bodentypen tragen zur Vielfalt der hier erzeugten Weine bei.

Das Klima der Ortenau ist durch eine Mischung aus maritimen und kontinentalen Einflüssen geprägt. Die Nähe zum Schwarzwald schützt die Region vor kalten Winden und sorgt für eine gewisse Feuchtigkeitsregulierung. Die Sommer sind warm und sonnig, während die Herbstmonate kühle Nächte und warme Tage bieten – ideale Bedingungen für eine langsame Reifung der Trauben und die Entwicklung komplexer Aromen.

Die Ortenau ist für eine Reihe von Rebsorten bekannt, darunter auch der Spätburgunder, aber der wahre Star ist zweifellos der Riesling. Er zeichnet sich durch Eleganz, Finesse und Mineralität aus. Die kühlen Nächte und warmen Tage der Region verleihen ihm eine ausgewogene Säure und eine beeindruckende Aromenvielfalt, die von frischen Zitrusfrüchten über Pfirsich bis hin zu blumigen Nuancen reicht.

Die TOP TEN Riesling Gala, die im luxuriösen Relais & Château Hotel Dollenberg stattfand, war zweifellos einer der Höhepunkte des Weinjahres 2023 in der Region, zu dem sich Weinfachleute, Journalisten und Weinliebhaber trafen, um die besten Rieslinge zu feiern. Präsentiert wurde eine Auswahl der exquisitesten Weine, die von einer Fachjury beurteilt worden waren. Während der Gala verwöhnte der renommierte 2-Sterne-Chefkoch Martin Herrmann die Gäste mit einer Auswahl an erlesenen Speisen, die perfekt zu den Rieslingen passten.

DIE SIEGER DER TOP TEN PRÄMIERUNG RIESLING

Beim internen Wettbewerb, den das Weinparadies Ortenau alljährlich unter seinen Mitgliedsbetrieben durchführt, wurde in diesem Jahr das Weingut Tobias Köninger aus Kappelrodeck als „TOP TEN Siegerbetrieb“ für Riesling ausgezeichnet. Köninger gründete das Weingut im Jahr 2000 mit drei Hektar Rebfläche und erweiterte die Anbaufläche auf heute acht Hektar. Mit seinem „2021 Riesling Lösswand Qualitätswein trocken“, den die Jury auf den zweiten Platz der besten trockensten Weine wählte, und

mit seinem „2022 Riesling Lösswand Qualitätswein trocken“, der den dritten Platz belegte, wurde das Weingut in der Gesamtwertung als bester Rieslingbetrieb in der Ortenau ausgezeichnet.

Der Einzelpreis und damit der erste Platz ging an den „2022 Riesling Ausblick Spätlese trocken“ der Alde Gott Winzer Schwarzwald eG aus Sasbachwalden. Deren Kellermeister Michael Huber freute sich auch über den zweiten Platz unter allen Betrieben. Dahinter belegten die Oberkircher Winzer mit Kellermeister Martin Bäuerle den dritten Platz der Betriebe aus der Ortenau.

In alphabetischer Reihenfolge der Ortenauer Weinorte finden sich unter den Siegerbetrieben aus Durbach das Weingut Alexander Laible, das Weingut Andreas Laible und das Weingut-Weinhaus Schwörer mit Kellermeister Bruno Serrer. Auch das Weingut & Privatkellerei Bimmerle KG aus Renchen-Erlach (Kellermeister Philipp Milke) und der Winzerkeller Hex vom Dasenstein – eine Marke der Oberkircher Winzer eG aus Kappelrodeck mit Kellermeister Thomas Hirt – gehören zu den Siegerbetrieben. Auch das Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg, Baden-Baden/Neuweier mit Kellermeister Stefan Steinel und die Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG mit Kellermeisterin Nicole End dürfen sich zu den besten Rieslingbetrieben zählen.

Für den Wettbewerb hatten 17 Betriebe insgesamt 56 Weine angestellt. 50 Weine stammten aus dem Jahrgang 2022, sechs Weine aus dem Jahrgang 2021. Die fünfköpfige Fachjury, darunter in diesem Jahr erstmals zwei kompetente Weinfachfrauen, hatte vor allem mit dem Jahrgang 2022 ihre liebe Mühe bei der Bewertung – war doch die Geschmacksausbildung aufgrund des ähnlichen Reifeverlaufs und des nahezu gleichzeitigen Lesezeitpunktes aller Betriebe recht ähnlich. Insbesondere der trockene Charakter der Rieslinge mit typischen Pfirsichnoten, feinem Schmelz und zartem Druck am Gaumen war bei allen recht homogen.

FAZIT

Die bestbewerteten TOP TEN Weingüter 2023 und ihre prämierten Rieslinge repräsentieren das Beste, was die Ortenau derzeit an Rieslingweinen zu bieten hat. Das breite Spektrum an Geschmacksprofilen und Stilistiken spiegelt die Vielfalt der Region wider und unterstreicht ihren Ruf als bemerkenswertes Weinbaugebiet. Die TOP TEN Riesling Gala war zweifellos eine Gelegenheit, diese herausragenden Weine in entsprechendem Ambiente zu genießen. Die vergebenen Preise würdigten die herausragende Qualität der prämierten Weine und das Können der Winzerinnen und Winzer, die sie erzeugt haben. Die TOP TEN Riesling Gala hat somit sowohl die Vielfalt der Ortenauer Rieslinge gefeiert als auch die Exzellenz der einzelnen Weingüter und deren einzigartige Stilistik hervorgehoben. Insgesamt zeigte die Ortenau mit diesem Wettbewerb, warum sie eine besondere Weinregion Deutschlands ist. Mit ihrer vielfältigen Landschaft, den einzigartigen Böden, dem milden Klima und der Hingabe der Winzerinnen und Winzer entstehen hier Rieslinge und auch Spätburgunder von höchster Qualität, die die wahre Essenz dieser malerischen Region einfangen.

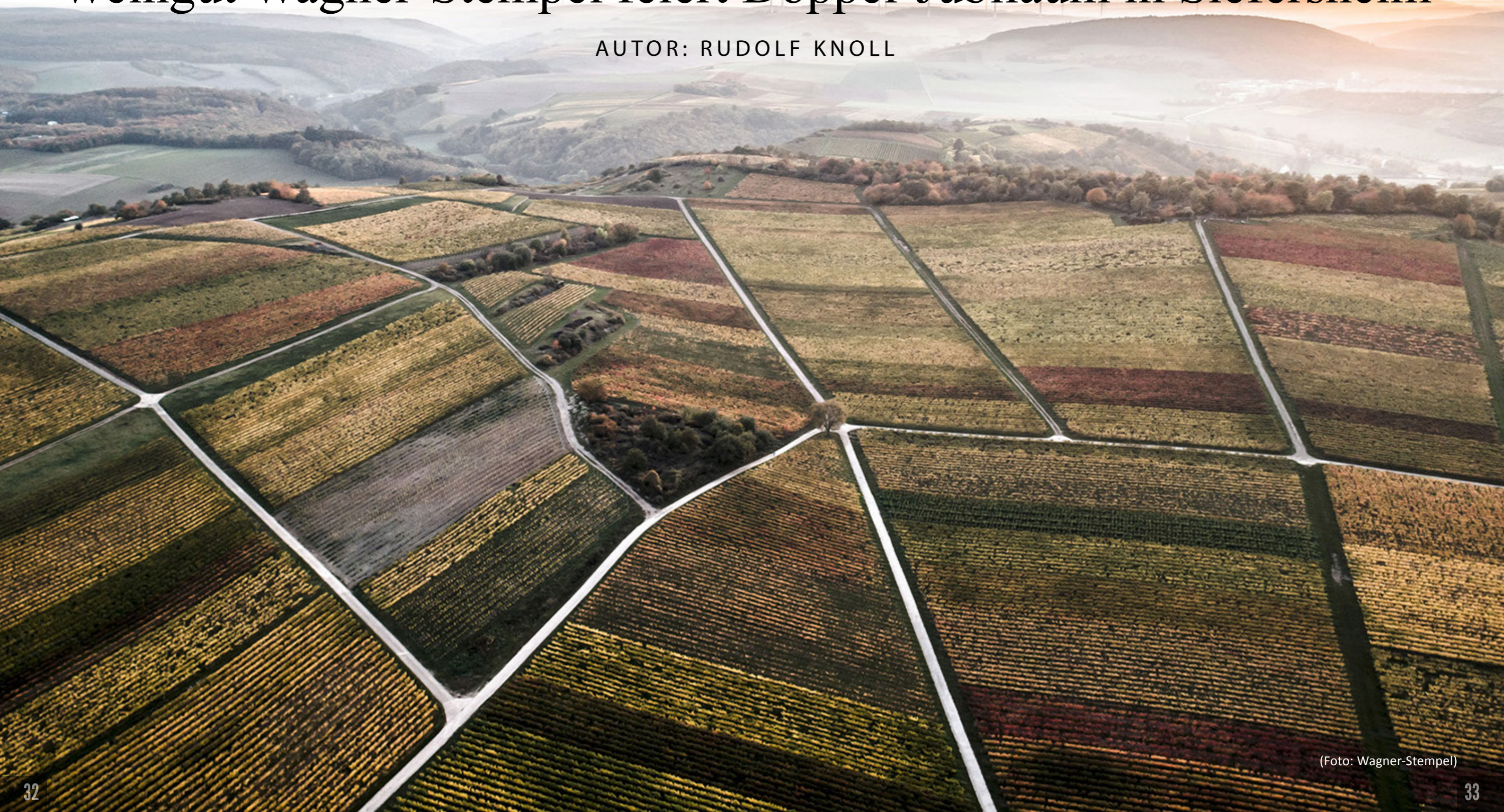
KONTAKTE

Weitere Informationen zur Veranstaltung „TOP TEN Riesling Weinparadies Ortenau“, zu den Siegerbetrieben und Siegerweinen gibt es beim Weinparadies Ortenau e.V., Geschäftsstelle Weintourismus: Tel. 07802 82606, info@weinparadies-ortenau.de, www.weinparadies-ortenau.de. Die Siegerliste und Bilder von der Preisverleihung können unter www.pressebuero-mwk.de heruntergeladen werden. ■

MIT DEM HEERKRETZ IN DEN VDP

Weingut Wagner-Stempel feiert Doppel-Jubiläum in Siefersheim

AUTOR: RUDOLF KNOLL



(Foto: Wagner-Stempel)

Ein halbes Dutzend Weingüter gibt es im 1300-Einwohner-Ort Siefersheim in der Verbandsgemeinde Wöllstein. Dass der kleine Ort auf der rheinhessischen Weinlandkarte richtig wahrgenommen wird, hat er dem Weingut Wagner-Stempel zu verdanken, das mit zahlreichen Gästen von nah und fern kürzlich ein Doppel-Jubiläum feierte: 30 Jahre Weinbau und 20 Jahre Heerkretz. Die Zahlen sind nicht unbedingt überwältigend, aber sie stehen für eine enorme Entwicklung eines Betriebes, der bis vor gut 30 Jahren allenfalls ein paar Flaschen selbst abfüllte und sich ansonsten auf die Landwirtschaft (90 Hektar Weizen und Zuckerrüben) konzentrierte.

Doch die Senioren Lothar und Lore Wagner hatten einen Sohn, der den Status quo verändern wollte. Daniel (Jahrgang 1971) wurde zunächst mit seinem Vater bekannt, weil sie der Racker-Konzern als werbliche Galionsfiguren für den Anfang der 1990er Jahre eingeführten Markenwein „Revian“ einspannte. Das führte aufgrund der intensiv betriebenen Werbung mit stimmungsvollen Winzerfotos dazu, dass plötzlich immer wieder in der Wöllsteiner Straße in Siefersheim fesche junge Damen aufkreuzten, die den Jungwinzer kennenlernen wollten ...

Er kam über diese Phase weg, fand später die Frau fürs Leben in seiner Cathrin und sieht die Zukunft durch Tochter Antonia und Sohn Paul längerfristig gesichert. Und er dachte an seine Winzeranfänge vor 30 Jahren zurück, als die ersten Wagner-Stempel-Weine gefüllt wurden und er bald darauf auch dem Schreiber dieser Zeilen auffiel. Zunächst mit Sekt, der bei einer großen Verkostung bekannte Namen in den Schatten stellte. Auf die telefonische Nachfrage, ob denn die Weine ähnlich gut seien, antwortete der junge Mann selbstbewusst: „Nein, die sind noch besser.“ Das Fazit nach einem Besuch einige Wochen später: Noch besser nicht, aber durchaus gleichwertig.

Gute Flächen dafür standen ihm schon damals zur Verfügung. Aber eine nach Süden und Südosten ausgerichtete

Hanglage, nicht weit weg vom Weingut und nur kaum genutzt, hatte es ihm besonders angetan, weil ihr Potenzial schon durch Augenschein erkennbar war: Heerkretz. Es waren behördliche Widerstände zu überwinden, weil die Fläche teilweise nicht als Weinbaulich anerkannt war. Aber vor 20 Jahren lag der erste Heerkretz-Jahrgang 2002 in den Fässern und bestätigte gleich, dass Daniel Wagner mit seiner Einschätzung der Qualität richtig lag. Stättliche Säure (9,3 g/l) und gut passender Restzucker (7,7 g/l) bildeten eine gelungene Geschmackskombination, die bei der Jubiläums-Vertikale noch beeindruckte.

Alle bisherigen Jahrgänge hatte der Winzer in Magnum-Flaschen aufgeboden, auch die Novemberlese 2004, die später zum offiziellen Großen Gewächs mit der Aufnahme in den VDP führte. Das Potenzial des Heerkretz machte indes der eigentlich schwierige Jahrgang 2010 deutlich, bei dem viele Winzer die hohe Säure nicht in den Griff bekamen. Aber die Füllung bei Wagner-Stempel präsentiert sich heute noch zeitlos großartig und reihte sich beeindruckend in die Vertikale 2002 bis 2022 ein.

Schade nur, dass die vor einigen Jahren verstorbenen Eltern Lore und Lothar nur auf Wolke sieben bei diesem Doppel-Jubiläum dabei waren und dort sicher registrierten, wie viele Komplimente es von Fachbesuchern für die Wagner-Stempel-Weine gab. ■

DANIEL WAGNER



(Foto: Wagner-Stempel)

EINE WEINRUNDE UM DIE WELT

„Und zum Finale große Weine“

AUTORIN: HEIDI DIEHL



Moritz Götze (links), Rüdiger Giebler und Winzer
André Gussek (rechts) mit Friedrich Nietzsche
(Foto: Heidi Diehl)

DIE NIETZSCHE EDITION

Hinaus in die Welt und somit ins wahre Leben wurden im 18. Jahrhundert Prinzen und andere junge Adlige geschickt, um sich vor dem kommenden Ernst des Lebens die Hörner abzustoßen und ihren Horizont zu erweitern. Von edlem Geschlecht waren die beiden „Prinzen“ Moritz Götze und Rüdiger Giebler zwar nicht, als sich die beiden Künstler und Freunde aus Halle an der Saale vor mehr als 35 Jahren auf ihre Grand Tour begaben: Zu Fuß, auf dem Fahrrad, im Faltboot, im Auto oder mit der Bahn machten sie sich auf den Weg. Wobei – anders als bei echten Prinzen – ihr Entdeckungsradius schon deshalb eingeschränkt war, weil sie in einem Land lebten, das man ohne besondere Beziehungen nicht einfach verlassen konnte. Und so führte ihre Grand Tour in mehr oder weniger großen Kreisen um ihre Heimatstadt durch Mitteldeutschland und dessen widersprüchliche Geschichte. Sie schauten den Menschen aufs Maul und auf die Finger und verarbeiteten ihre Sicht auf Land und Leute in Form von Bildern.

Vor gut 25 Jahren, als die Welt auch für sie grenzenlos geworden war und sie ihre Grand Tour längst weiter in Richtung des zuvor verbotenen Terrains ausgedehnt hatten, bekamen die künstlerisch sehr verschiedenen Freunde den Auftrag für eine gemeinsame Ausstellung in Brüssel. Dort entstand auch die Idee für ihr wohl weltweit einzigartiges Ausstellungsprojekt, die „Grand Tour – Made in Kaisersaschern“.

Kaisersaschern? Jener imaginäre Ort in Mitteldeutschland, den Thomas Mann in seinem Roman „Doktor Faustus“ erfand? Der Ort, in dem sein Held Adrian Leverkühn aufwächst? – Richtig! Und hinter dem fiktiven Adrian, geboren auf dem Hof Buchel bei Weißenfels, verbarg sich im wahren Leben niemand anders als der Philosoph Friedrich Nietzsche, der in Röcken unweit von Weißenfels zur Welt kam und in Naumburg an der Saale einen großen Teil seines Lebens verbrachte.

Die Ausstellung „Grand Tour – Made in Kaisersaschern“ debütierte 2015 in der Landesvertretung Sachsen-Anhalt in Brüssel und führte ab 2016 rund um die Welt: von Athen bis New York, von Melbourne bis Seattle, von Saarbrücken bis Teneriffa, von Teterow bis Tarangambadi in Indien. Nach 30 Stationen fand sie nun in dem mystischen und verfallenen Raum der Dorfkirche von Pobles bei Lützen ihren Abschluss.

DIE NIETZSCHE-EDITION

Ein guter Grund, mit einem besonderen Tröpfchen anzustoßen, das natürlich nur aus einer Region kommen kann – aus Saale-Unstrut, der Heimat Nietzsches ebenso wie auch der beiden „Prinzen“. Doch da Letztere wohl Meister in der Handhabung von Pinsel und Farben, nicht aber in der Herstellung hochwertiger Weine sind, holten sie sich einen profunden Weinkenner ins Boot, der erfreulicher- und praktischerweise auch noch ein Freund ist. Rainer Huppenbauer ist Betreiber der Saale-Unstrut-Vinothek in Naumburg, in der er nach eigenen Angaben nur Weine der besten Winzer der Region anbietet. Zu denen gehören zweifelsohne André Gussek aus Naumburg und Böhme & Töchter aus Gleina. Beide musste Rainer Huppenbauer nicht lange überreden, einige ihrer Weine für die Nietzsche-Sonderedition zum Abschluss der „Grand Tour – Made in Kaisersaschern“ beizusteuern. Gussek, der als einziger Winzer von Saale-Unstrut eine Muschelkalk-Linie im Sortiment der Ortsweine führt, ist mit vier Weinen dabei: Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder und Riesling. Böhme & Töchter ergänzt die Kollektion mit einem Zscheiplitzer Spätburgunder, einem Freyburger Riesling und einem Weißburgunder aus dem Freyburger Schweigenberg, der inzwischen aber leider bereits ausverkauft ist. Was nicht verwundert, ist Huppenbauer doch davon überzeugt, dass er „einer der besten, wenn nicht der beste Weißburgunder ist, der jemals an Saale und Unstrut in Flaschen gefüllt wurde“. Für den musste man zwar mit 37 Euro einen stolzen Betrag hinblättern, der Wein aber ist jeden einzelnen Cent wert ist. Ein wahres Juwel aus Bacchus' Reich!

Die Nietzsche-Edition trägt von beiden Künstlern gestaltete Etiketten und ist auf jeweils 120 Flaschen limitiert. Außerdem gibt es noch einen Schmuckkarton, limitiert auf 300 Stück, der zwei Flaschen Wein von Böhme & Töchter sowie einen Bildband über die gesamte Grand Tour beinhaltet.



Die Idee hinter der ganzen Aktion ist vor allem, über den Wein noch mehr Menschen auf die Region, ihre 1000-jährige Weintradition und ihre Geschichte aufmerksam zu machen, die über die Grand Tour transportiert wurde. Was schon durch die ungewöhnlichen und attraktiven Etiketten bestens funktioniert. „Ganz schnell kommt man mit Weinfreunden, die sie in der Vinothek entdecken, ins Gespräch“, erzählt Rainer Huppenbauer. „So mancher lässt sich dadurch nicht nur zum Kauf inspirieren, sondern will mehr erfahren über die Weine der Region, über Kaisersaschern und damit über ein wesentliches Stück Geschichte Mitteldeutschlands.“

So mancher mag sich nun fragen: Warum in aller Welt endet so ein gewaltiges Werk ausgerechnet in einem Dorf wie Pobles, das – außer den knapp 140 Einwohnern – wahrscheinlich kaum einer kennt. Vielleicht ja, weil hier Friedrich Nietzsches Mutter Franziska geboren wurde und sein Großvater einst in der Kirche predigte und auf dem Gelände der 800 Jahre alten Kirche seine letzte Ruhe fand? Der in Weißenfels unweit von Pobles geborene Philosoph und Autor Jens-Fietje Dwars sieht das so: „Pobles, dieses halb vergessene Dorf mit seiner 800 Jahre alten Wehrkirche, ist genau der rechte Ort, um das andere Erbe Nietzsches und den kulturellen Reichtum Mitteldeutschlands zu erschließen. Nicht die Werkausgabe des Meisterdenkers, die findet sich in den Großstädten, den Zentren der Welt. Hier aber, in der dörflichen Provinz, in der Nietzsche aufgewachsen ist, die ihn geprägt hat, abseits der großen Welt, gilt es die gelebte Kultur aufzuspüren, die das Vergangene mit dem Gegenwärtigen verbindet. Gerade hier, wo nicht gigantische Kulturdenkmäler in Hülle und Fülle den Betrachter erschlagen, hier könnte ein Raum des Nachdenkens, der Besinnung durch Ausstellungen, Lesungen, Vorträge und Konzerte entstehen. Hier wäre im Zeichen von Kaisersaschern nach den seelischen Kontinuitäten – und Brüchen – in der Mitte Deutschlands zu fragen, nach den verhängnisvollen ebenso wie nach zukunftssträchtigen, die ins Offene eines neuen Jahrtausends führen.“

So sehen es auch die beiden „Prinzen“, die nach ihrer Grand Tour heimgekehrt sind nach Mitteldeutschland, wo ihre Wurzeln liegen und für sie alles seinen Anfang nahm. Zur finalen Ausstellungseröffnung in Pobles sagte Rüdiger Giebler: „Kaisersaschern ist vor allem Synonym für Heimat, für die man nichts kann, in die man hineingeboren ist – eine Anhaftung, eine besondere Beeinträchtigung, mit der man leben muss, und wo man zum Selbstschutz die Sinnsuche lieber einstellt und der man mit positivem Denken das Beste abgewinnt.“

Fragt man Moritz Götze und Rüdiger Giebler, wo es ihnen am besten gefallen hat, so fällt eine Antwort schwer. Doch ein Ort, gar nicht weit weg von ihrer Heimatstadt Halle, liegt ganz weit vorn auf ihrer Favoritenliste: Naumburg. In Nietzsches Wohnhaus mit dem angeschlossenen Nietzsche-Dokumentationszentrum feierten die Künstler und Freunde im Frühjahr 2018 das Bergfest ihrer Ausstellung. Naumburg war für das „Prinzenpaar“ mehr als nur eine Etappe auf ihrer Grand Tour: Für beide bedeutet die Stadt so etwas wie ein Nachhausekommen. Für den 1958 in Halle geborenen Rüdiger Giebler waren Naumburg und Umgebung „mein Erstkontakt mit der großen weiten Welt“, auf Tagesausflügen mit den Eltern in den 1960er Jahren. Und der sechs Jahre jüngere Moritz Götze erlernte



Anfang der 1980er Jahre in der Domstadt und im benachbarten Bad Kösen das Möbeltischlerhandwerk. „Dort, wo ich jede Gasse kenne, meine Werke zeigen zu dürfen, war für mich der emotionale Höhepunkt der weltweiten Ausstellungstour“, sagt er. Übrigens: Schon zum Bergfest hatten Götze und Giebler zusammen mit Rainer Huppenbauer eine auf 1560 Flaschen limitierte Grand-Tour-Sonderedition mit von den beiden Künstlern gestalteten Weinetiketten herausgegeben. Als Hommage an Nietzsche und als ergänzendes süffiges Kunstwerk aus der Region umfasste die Edition vier Weine von zwei Top-Winzern aus Naumburg, André Gussek und Matthias Hey.

Sechs Jahre „Grand Tour – Made in Kaisersaschern“ liegen nun hinter den Künstlern. Eine Zeit, die sie intensiv erlebten. „Sechs Jahre Arbeit an einem Projekt, mit reger Reisetätigkeit verbunden. Die Künstlergruppe Brücke und der Blaue Reiter haben nicht so lange durchgehalten. Im Gegensatz zu denen müssen wir nur noch ein wenig an der Nachhaltigkeit unseres Markenproduktes arbeiten“, fasste Rüdiger Giebler die Zeit zur Eröffnung der finalen Ausstellung im Herbst 2022 in seiner typischen Art zusammen. „Am Anfang hab ich gedacht, das mit ‚Kaisersaschern‘ ist ein werbestrategischer Gag, und jetzt stehen wir hier und betreiben Landschaftspflege und entwickeln pädagogische Konzepte.“

Denn genau das ist letztlich passiert. In Pobles wurde Ende 2020 der „Kaisersaschern – Verein zur Förderung von Kunst und Kultur Mitteldeutschlands Pobles e.V.“ gegründet, mit dem Ziel, die alte zerfallene Dorfkirche als Denkmal für die kulturelle Mitte Deutschlands zu retten. Hier soll, wie sich der Verein auf die Fahnen geschrieben hat, „ein Ort für Kunst und Gemeinschaft entstehen, der den produktiven Austausch über Geschichte und Zukunft Mitteldeutschlands zum Thema hat. Eine Kunsthalle in der Provinz, eine ehemalige Kirche als Raum für die Auseinandersetzung mit dem Geist dieses Landstrichs und ein Treffpunkt für die aktive Zivilgesellschaft. Zeitgenössische Positionen bildender Kunst mitteldeutscher Provenienz oder nationaler wie internationaler Künstler, die sich mit dem genannten Gestaltungsfeld auseinandersetzen, werden hier adäquate Präsentationsmöglichkeiten bekommen“.

Übrigens: Von dem Verkaufserlös der Weine der Nietzsche-Sonderedition gehen fünf Euro pro Paket und neun Euro je verkauftem Schmuckkarton an den Verein. Erwerben kann man die Weine am besten direkt in der Naumburger Vinothek oder man bestellt sie online.

„Natürlich will ich auch daran verdienen, aber ich will auch, dass diese Winzer noch größere Bekanntheit erlangen. Denn die sieben von insgesamt rund 50 Weingütern, die ich in meiner Vinothek führe, sind das Beste, was Saale und Unstrut zu bieten haben: André Gussek, der 2020 den Deutschen Rotweinpreis gewann, vertritt wie wenige andere kompromisslos das Terroir, das feingliedrige, mineralische und klassisch trockene Weine hervorbringt. Gleiches trifft auch auf das Weingut Böhme & Töchter zu, das im vergangenen Jahr in den VDP aufgenommen wurde und von der Zeitschrift „Vinum“ als deutschlandweiter „Aufsteiger des Jahres“ gekürt wurde.“ Weiter gehören zu Huppenbauers Top-Seven-Winzern: Hey, seit 2019 im VDP, Frölich-Hake, Born (wie Gussek und Böhme & Töchter Mitglieder der Vereinigung „Breitengrad 51“) sowie Proppe und Buddrus. ■



75 JAHRE DEUTSCHE WEIN- KÖNIGIN



Einige
„Wein-Queens“
machten richtig
Karriere

AUTOR: RUDOLF KNOLL



(Fotos: DWI/Adobe Stock)

Kürzlich war es mal wieder so weit. Ende September wetteiferten junge Repräsentantinnen aus den deutschen Anbaugebieten in Neustadt an der Weinstraße um die Krone der Deutschen Weinkönigin. Die Entscheidung wurde wie gewohnt vom SWR zur besten Sendezeit übertragen. Das Deutsche Weininstitut als Ausrichter sprach von einer „Zeitgeschichte“, weil es die 75. Wahl war.

PETRA MAYER Eine Pfälzerin war 1949 die erste deutsche Wein-Queen. Ihr folgten Jahrzehnte mit Königinnen, die von den Chefs des Weininstitutes zwangsweise mit Dirndl ausgestattet wurden und bei ihren Auftritten brav Grüße von den Winzern übermittelten. Die Gebietsvertreter bewachten ihre Kandidatinnen streng. Nur die Badener scheiterten an ihrer Majestät, die 1988/89 Deutsche Königin wurde: Petra Mayer verweigerte das offizielle Dirndl und schlüpfte lieber in Jeans. Trotzdem blieb sie dem Wein über die Amtszeit hinaus treu; heute repräsentiert sie die Südafrika Weininformation in Deutschland.

Schon seit etlichen Jahren stellen sich selbstbewusste junge Frauen zur Wahl, die viel Ahnung von Wein haben, flott gekleidet auf die Bühne springen, in Interviews souverän sind, selbstständig internationale Termine wahrnehmen, gekonnt Social Media für ihre Aufgabe nutzen und nicht unbedingt aus einem Weingut kommen müssen, sondern interessante Jobs in der Privatwirtschaft ausfüllen.

Sehr schnell nach der Wende wurde auch die Ex-DDR in die Wahlen mit einbezogen. Und siehe da, schon 1993 durfte sich Sandra Hake aus Freyburg die Krone aufsetzen. Sie studierte Journalismus, arbeitete später in einem Weinverlag (Meininger in Neustadt), startete aber nach ihrer Hochzeit mit ihrem Gatten Volker Frölich im Weingut Frölich-Hake in Naumburg-Roszbach als Winzerin durch.


JULIA KLÖCKNER Einige Weinköniginnen haben in anderen Sparten richtig Karriere gemacht, sogar in der Politik. Ziemlich weit nach oben schaffte es Julia Klöckner von der Nahe (1995/96), die es für die CDU bis zur Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft und damit indirekt zur Weinbauministerin von 2018 bis 2021 im Kabinett Merkel schaffte. Zuvor war sie von 2012 bis 2022 stellvertretende CDU-Bundesvorsitzende. Und fast zehn Jahre lang war sie beim Weinverlag Meininger als Chefredakteurin tätig. Wenig bekannt ist, dass sie 2018 von der Weinfach Deutschland zum Ehrenmitglied ernannt wurde. Die deutsche Winzer-Nationalmannschaft holte sich vor einigen Jahren eine andere Ex-Queen (2015/16) sogar als Vizepräsidentin ins Team: Josefine Schlumberger aus Sulzburg-Laufen (Baden).

FRIEDLINDE GURR Politisch sehr aktiv wurde Friedlinde Gurr (später Gurr-Hirsch) aus Württemberg (Amtszeit 1976/77). Sie war von 2004 bis 2011 und dann wieder von 2018 bis 2021 Staatssekretärin im Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum. Beruflich war sie als Studienrätin tätig, aber sie war auch von 2001 bis 2021 Abgeordnete für die CDU im Landtag Baden-Württemberg.

ULRIKE NERADT In eine andere Richtung ging der Berufsweg von Ulrike Seyffarth (heute Neradt), Winzertochter aus Martinsthal (Rheingau), Königin 1972/73. Sie war immunologisch-technische Assistentin in einer Klinik, erkannte dann aber ihr Talent für Chansons und literarisches Kabarett. Sie arbeitete mit bekannten Interpreten wie Ernst Stankovski, Ilja Richter und mit namhaften Pianisten und Kabarettisten zusammen, trat in Musicals auf, war häufig auf dem Rheingau Musik Festival präsent und wurde bundesweit bekannt, als sie von 1994 bis 2007 mit Johann Lafer im SWR3 die Sendung „Fröhlicher Weinberg“ mitgestaltete. Noch heute ist sie auf der Bühne aktiv und schrieb nebenbei einige heitere Bücher in Rheingauer Mundart.

Am Rande bemerkt: Der Vorsitzende der Vereinigung Weinfeder, Wolfgang Junglas, hatte die „Weinberg“-Sendung konzipiert. Er wirkte auch ab 1998 als Redakteur bei der Wahl der Deutschen Weinkönigin mit und schrieb ein Buch zum 60-jährigen Jubiläum.

NICOLE THEN In eine ähnliche Richtung, nur ohne Gesang, ging die berufliche Karriere von Nicole Then aus Sommerach (Franken), Deutsche Weinkönigin 2003/4. Sie nutzte ihr schlagfertiges Talent für Vorträge und Moderationen (unter anderem bei der Siegerehrung des Deutschen Rotweinpreises von Vinum), leitet Workshops zu Weinthemen, ist regelmäßig für Radio Charivari (Funkhaus Würzburg) tätig und erklärt Weine im TV, wenn im Bayerischen Fernsehen die „Närrische Weinprobe“ läuft. ■



40 JAHRE VINEA Jubiläum in der Wachau

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Eine Jubiläumsfeier war angesagt in Spitz in der Wachau: Vor 40 Jahren, im August 1983, wurde Vinea Wachau Nobilis Districtus gegründet, ein Gebietsschutzverband, der erheblich dazu beitrug, dass das relativ kleine Anbaugebiet an der Donau (aktuell rund 1350 Hektar) zu einem österreichischen Wein-Aushängeschild wurde und international Karriere machte.

Gründerväter waren Wilhelm Schwengler (damals Chef der Winzergenossenschaft Wachau in Dürnstein) und die Weingutsbesitzer Josef Jamek, Franz Hirtzberger senior und Franz Prager, die heute alle das Treiben an der Donau von Wolke sieben beobachten und vermutlich sehr zufrieden sind mit der Entwicklung.

Die Wachau hatte rund zehn Jahre zuvor eine große Bedrohung abgewehrt, an die man sich 2022 erinnerte. 1972 konnte durch anhaltende Proteste der Bau eines Kraftwerkes mit Staustufe bei Dürnstein verhindert werden; das Ergebnis wäre ein Stausee bis zurück nach Spitz gewesen und hätte für den Weinbau radikale Konsequenzen gehabt. An der Protestspitze standen der Jochinger Josef Jamek und der Spitzer Winzer und Ortsbürgermeister Franz Hirtzberger, damals schon Führungspersönlichkeiten, die 1983 mit Kollegen auf eine erneute bedrohliche Entwicklung für das Anbaugebiet reagierten.

Die Pflege und Erhaltung der steilen Terrassenlagen, die hunderte Jahre zuvor unter der Regie von Benediktinermönchen angelegt wurden, war kostspielig und machte den zahlreichen kleinstrukturierten Betrieben Schwierigkeiten, auch beim Verkauf der Weine, die höhere Preise notwendig machten, die aber den Absatz behinderten – ein Teufelskreis. Hinzu kam, dass die Wachau damals kein sonderliches Profil hatte und es Bestrebungen

durch die Nachbarregion rund um Krems gab, sich hier möglichst einzunisten. Als der Gebietsschutzverband Vinea gegründet worden war, war deshalb eine der Maßnahmen eine Infotafel kurz vor Krems mit der Aufschrift „Hier endet das Weinbaugebiet Wachau“. Auf der anderen Seite hieß es ganz logisch „Hier beginnt das Weinbaugebiet Wachau“.

Das war natürlich nicht die einzige Profilierungsmaßnahme für die Vinea. Mitgliedsbetriebe mussten ihren Sitz in der Wachau haben, inklusive der Weinberge. Traubenzukauf aus anderen Gebieten war und ist untersagt, ebenso die Anreicherung von Wein. Ein trockener Ausbau war vorgeschrieben. Schon bald wurden die Weine in drei für das Gebiet geschützte Reifekategorien eingestuft: Steinfeder, Federspiel und einige Jahre später Smaragd, weil sich eine Frau Honivogl dagegen verwahrt hatte, dass ihr Name für eine Weinbezeichnung erhalten sollte. Steinfeder (maximal 11,5 „Volt“) und Federspiel (bis 12,5 % Vol. Alkohol) passten damals und noch heute in die Zeit, in der natürliche Leichtweine von vielen Weinfreunden geschätzt werden. Die nach dem Edelstein Smaragd benannten Weine entstehen aus hochreifen Trauben, die ein Mostgewicht ab 18,5 KMW (92 Grad Öchsle) erreichen, sind in der Regel durchgegoren und haben dadurch ein manchmal recht stattliches alkoholisches Rückgrat (ab 12,5 % Vol.).

Es gab in der Wachau Phasen, in denen zu viele plumpe Smaragd-Weine auf den Markt kamen. Aber das hat sich inzwischen gelegt, heute sind Eleganz, Tiefgang und Finesse in der deutlichen Mehrzahl. Zu den Problemfällen gehörte auch das Dinstlgut Loiben, die zweite Genossenschaft des Gebietes, die 2006 aufgelöst wurde, weil trotz guter Qualität die Schwierigkeiten in der Vermarktung zu groß waren. Außerdem war das Dinstlgut nicht Mitglied der Vinea, weil Flächen außerhalb der Wachau bewirtschaftet wurden.

Auch die bedeutende Gebietsgenossenschaft (heute Domäne Wachau) blieb nicht immer krisenfrei. Noch vor der Umbenennung in Domäne funktionierte einiges nicht in Dürnstein. Die Qualität der Weine war vor rund 20 Jahren bedenklich. Mitglieder klagten über schlechte Preise für Trauben und verkauften sie lieber an Winzer. Aber die Selbstreinigungskräfte der Wachau und neue Führungskräfte halfen. Und heute gibt es wieder ein sehr gutes Zusammenspiel zwischen Genossenschaftsmitgliedern und den Privaten.

Gemeinsam werden von 200 Mitgliedern über 1000 Hektar Reben bewirtschaftet, viele davon in den gut erhaltenen, extremen Steillagen. Obmann des Vereins ist Emmerich Knoll, dessen Vater, auch ein Emmerich, 1983 bei der Gründung einer der treibenden Kräfte war. „Der Solidargedanke ist in unserem Gebiet extrem wichtig“, meint Obmann Knoll. „Die Wertschätzung für Handwerk, Qualität, das Denken in Generationen sind Triebfeder unserer Vereinigung.“ So sah es auch schon sein Vorgänger Franz Hirtzberger aus Spitz, der über 24 Jahre lang Obmann der Vinea war und mit der Qualität seiner Weine auch Vorbildfunktion innehatte.

Mit den Jahren hat sich einiges getan bei der Vinea. Die DAC-Regel für den österreichischen Weinbau, lange Zeit von der Wachau als eher überflüssig betrachtet, ist inzwischen bei Beibehaltung von Steinfeder, Federspiel und Smaragd auch hier eingeführt. Wichtiger aber sind langfristig „grüne Projekte“ so wie die flächendeckende Verwirrmethode gegen den Traubenwickler, die Arbeit an einem Klima- und Geologieprojekt und jetzt mit dem Jahrgang 2023 die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ für alle Betriebe, die Steinfeder, Federspiel und Smaragd nutzen. Eine Reihe von Winzern folgt auch bereits dem Vorbild der Domäne, die bei einem Viertel ihrer Fläche (über 100 Hektar) Bio-Anbau praktiziert. ■

OBERÖSTERREICH

Mobilmachung in Sachen Wein

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Der Klimawandel hilft offenbar dabei. In Österreich werden neue Regionen für den Weinbau erschlossen – oder wiederbelebt. Neben den bekannten klassischen Anbaugebieten stehen auch Reben im Raum Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Kärnten ist inzwischen mit rund 130 Hektar schon fast ein Vorzeige-Weinbaugebiet. Alle sind weinrechtlich als „Bergland“ erfasst. Dazu gehört auch das aufstrebende Oberösterreich, das fast aus dem Nichts inzwischen bei rund 100 Hektar angelangt ist, die überwiegend im Großraum um die Landeshauptstadt Linz zu finden sind.

m 18. Jahrhundert begann der Niedergang des oberösterreichischen Weinbaus, weil die Weine als dünn und sauer verschrien waren. Dabei hatten sie Tradition zurück bis 400 n. Chr., wie Traubenkerne aus jener Zeit auswiesen. Vor wenigen Jahrzehnten gab es dann die ersten Versuche einer Wiederbelebung, zunächst auch mit sehr gewöhnungsbedürftigen Sorten, nämlich Direktträgern à la Uhdler (bekannt im Südburgenland), die eigenwillig nach Erdbeeren, Himbeeren und im Extrem nach nassem Hundefell dufteten.

Aber bald bekamen normale, klassische Sorten die Flächen-Oberhand. Das Wachstum setzte sich fort. Der Landesweinbauverband in Linz unter seinem Geschäftsführer Klaus Stumvoll gab organisatorisch Gas und spricht von einer „hoch motivierten Truppe von jungen Winzern, die den Weinbau vorantreiben wollen“.

Inzwischen wagt man sich auch an Jahrgangspräsentationen und sogar an einen regionalen Weinwettbewerb. Wer sich durch die Siegerweine verkostet, stellt fest, dass da einige feine Gewächse dabei sind, die durchaus mit den Abfüllungen aus klassischen Weinbaugebieten mithalten können oder zumindest nicht deutlich abfallen.

Die aus Bayern stammende Sommelière Simone Göttfried, die mit ihrem Gatten Christian in Linz das Top-Restaurant „Göttfried“ betreibt, kam aus dem Staunen nicht mehr heraus: „Ich war voll überrascht und habe mir das in dieser Bandbreite nicht erwartet.“ In die gleiche Richtung geht der Kommentar von Dagmar Gross, vielseitig orientierte Diplom-Sommelière und Präsidentin des Oberösterreichischen Sommeliervereines: „Die Oberösterreicher sind in der Spitze schon vorne dabei. Ich freue mich auf das, was wir in Zukunft noch verkosten werden.“

Zwangsläufig war noch nicht alles Gold, was in den Gläsern des Wettbewerbes verkostet wurde. Aber wer neugierig auf sehr gute „exotische“ Oberösterreich-Weine ist, kann sich an den nachfolgenden Empfehlungen orientieren:



2022 Gemischter Satz

Geschwister Wurm, St. Florian (toller Trinkfluss, würde auch Wiener überzeugen)



2020 Zweigelt

Weinbau Gmeiner, Perg (toller Rotwein von einem, der früher Heizungsanlagen baute und sich von einem Burgenländer in Sachen Wein beraten ließ)

2022 Grüner Veltliner

Schiefermair WEIN, Kematen/Krems (kein Wein von der Donau, aber stilistisch schwer als solcher verdächtig)



2022 Zweigelt Rosé

Innviadla Weinbau Költringer, Weilbach (Wein, der an „Strada del Sole“ und einen Italienurlaub denken lässt)



VITIKULTUR MOSER

Der biodynamische Niki

AUTOR: RUDOLF KNOLL



(Fotos: Niki Moser)

H

ier ist nicht die Rede vom legendären Hans Moser (1880-1964), der einst heftig nuschelnd sang, dass er in einem früheren Leben eine Reblaus war. Aber der Name Moser ist in Österreich in der richtigen Weinszene alles andere als unbekannt. Der erste prominente Moser war Laurenz oder Lenz III. (1905-1978), dessen Familie seit dem 14. Jahrhundert Weinbau betrieb. Er machte sich durch ein Erziehungssystem der Reben (Hochkultur) verdient für die Weinwirtschaft. Der Name Moser teilte sich später in mehrere Betriebe auf, unter anderem die im Exportgeschäft sehr erfolgreiche Kellerei Lenz Moser, die heute keine Verbindung mehr zur Familie hat – und das Weingut Moser mit seinem schmucken Atriumhaus und Reben in Rohrendorf (Kremstal) sowie in Apetlon (Burgenland).

Chef ist hier schon seit dem Jahr 2000 Niki Moser, der in den Weinbergen das weiter verfolgt, was sein 2021 verstorbener Vater Sepp (der das Weingut 1987 im Seniorenalter gründete) bereits in Angriff nahm: konsequenten Bio-Weinbau. Schon 2006 wurde daraus sowohl im Anbaugebiet Kremstal als auch im Burgenland auf insgesamt rund 50 Hektar biodynamischer Weinbau. Nikolaus, der Praktika in Bordeaux und Burgund absolvierte und hier vor allem den Umgang mit Barriques lernte (besonders nützlich im Burgenland), war und ist als Winzer nicht nur ehrgeizig, sondern auch positiv pedantisch. Er legt Wert auf Top-Weinqualität und findet hier den Beistand des Familienverbundes. Seine Wirtschaftsweise ist nach seiner Einschätzung die Voraussetzung „für Weine voller Lebendigkeit“.

Weil ihm bewusst ist, dass der Name Moser nicht gerade selten ist und auch in der Wein- und Genuss-Szene die Mosers relativ häufig vertreten sind und er außerdem nach außen hin deutlicher machen wollte, wie man Weinbau praktiziert, entschloss er sich zu einer Namensänderung. Das Weingut Sepp Moser heißt jetzt Vitikultur Moser. Das neue Wort lässt sich übersetzen mit „Wissenschaft für die Anpflanzung von Reben“ und macht, so hofft Niki, nach außen deutlich, dass das Weingut besondere Wege bei der Erzeugung von Wein geht.

Erfreulich ist, dass er eine kleine Qualitätsdelle vor wenigen Jahren gut überwunden hat und sich mit seinen Weinen wieder auf gewohntem oder vielleicht sogar noch besserem Niveau bewegt. Grüner Veltliner und Riesling sind nach wie vor seine Kremstaler Stärken. Aus dem Burgenland kommen begeisternder Pinot Noir und Zweigelt mit viel Potenzial für die Zukunft. ■

GENIESSSEN IN DER GARRIGUE

AUTOR: MARTIN SACHSE

(Foto: Martin Sachse)



Die Region La Clape

Insgesamt 30 Kellereien (inklusive einiger weniger Genossenschaften) gehören zur Appellation La Clape vor den Toren von Narbonne im Département Aude. Auf einer Fläche von knapp 800 ha produzieren sie jährlich über 26.000 hl Weiß-, Rosé- und vor allem Rotweine, wobei diese Region aufgrund des felsigen, zerklüfteten Terrains dem Begriff „Fläche“ eigentlich nicht gerecht wird. Es bedarf teilweise massiver Anstrengung, vor allem Handarbeit, hier Reben zu kultivieren, deren Ertrag ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis aufweist. Manchmal sind es nur wenige Rebzeilen, die sich in Nischen verstecken oder an Felshänge schmiegen – an den Einsatz größerer Maschinen ist hier nicht zu denken. Dass die dadurch bedingte Handlese entscheidend zur Qualitätssteigerung beiträgt, muss nicht explizit betont werden. Ein guter Grund also, diese Region, die wir seit vielen Jahren bereisen, einmal genauer zu betrachten.

Den Winzern verlangt La Clape einiges ab: Die zumeist kargen Kalksteinböden sowie der ständige Wind und die vielen Sonnenstunden verleihen den Weinen zwar ihren typischen Charakter, bedingen aber auch eine unablässige Pflege. Die amtliche Vorgabe, dass die Weine der AOC Coteaux du Languedoc – La Clape assembliert sein müssen, hat zur Folge, dass aufgrund unterschiedlichen Verschnitts jedes Weingut einzigartige Weine produziert – was für ein Terroir dieser Größe anderswo kaum vorstellbar erscheint.

Die „Auberge de la Garrigue“

„Irgendwo im Nirgendwo“ hätte jemand, der gerne reimt, dieses Restaurant auf Deutsch nennen können. Einem Berliner könnte die Bezeichnung „Janz, janz weit draußen“ wohl passend erscheinen. Die französische Familie, der diese Gaststätte gehört, wählte dagegen einen anderen, sinnfälligen Namen, der die Verortung exakt widerspiegelt: Auberge de la Garrigue.

Mitten im La Clape-Massiv fährt man durch die typische Landschaft: kleine, dürre, stachelige Sträucher, wenige halbhohe Bäume – und überall Rebzeilen. Der Wein ist hier allgegenwärtig, links und rechts der Straße. Im Sommer flimmert die Hitze über den Feldern, das Geräusch der Zikaden verstummt während der Mittagszeit fast völlig. Der Geruch dagegen bleibt. Würzig, aromatisch, eine Kombination aus Thymian und Rosmarin und weiteren wilden Pflanzen.

Carlos, Evelyne und Roxana Dattoli haben hier ein wahres Kleinod in der Wildnis geschaffen, in dem man wunderbar genießen kann – beispielsweise eine Weinkarte, die gerade einmal 15 Flaschenweine umfasst sowie zwei glasweise ausgeschenkte Landweine (Vin de Pays vom Château Mire l'Etang und von der Cave Coopérative La Vendémiaire, 1/4 für € 4,80, 1/2 für € 8,50 und 1 Liter für € 14,00), alle von Weingütern aus der unmittelbaren Umgebung, die perfekt in diese Landschaft und zu den angebotenen Speisen passen.

DIE WEINE

Wer in die „Auberge de la Garrigue“ kommt, erwartet keine ausufernde Weinkarte; er findet typische, authentische Weine. Sie spiegeln die Vielfalt der La Clape-Region wider und bieten, was vielen Weinen des Languedoc zu eigen ist: ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, das auch im Restaurant weitergegeben wird. Als Besonderheit sei hervorgehoben, dass alle angebotenen Weine aus einem einzigen Ort stammen, der kaum 4 000 Einwohner zählt: Fleury d'Aude beherbergt immerhin 53 Weinbaubetriebe auf einer Fläche von knapp 51 km², die größtenteils an die zugehörige Kooperative liefern.

ROSÉWEINE

Cave Coopérative La Vendémiaire: „Les Garrigues“

Der erste Wein, den wir vorstellen, ist mit € 19,60 zugleich der billigste auf der Karte, wobei zu betonen ist, dass dies nicht etwa auf geringere Qualitätsansprüche bei einer Kooperative zurückzuführen ist. Bereits 1913 hatten weitsichtige Winzer in Fleury und Salles d'Au-

de beschlossen, gemeinsam diese Genossenschaft zu gründen. Knapp 25 Jahre später gelang es dann Léopold Canal, die Weinbauern zum Bau eines gemeinsamen Kellers zu motivieren: Man tauschte Gerätschaften und Fachwissen aus, um gegen die großen, renommierten Domaines und Châteaux bestehen zu können.

Der Name der Kooperative leitet sich von zwei Bedeutungen her: Zum einen nimmt er Bezug zum republikanischen Kalender, dessen erster Monat mit dem Lesebeginn einhergeht („Vendémiaire“, lat. „vindemia“ = Weinlese, 22. September bis 21. Oktober). Zum anderen ist auch das okzitanische Wort „Venemiaira“ mit „Ernte“ zu übersetzen.

Heute produzieren die 185 Mitgliedsbetriebe dieser Kooperative immerhin 70 000 hl Wein pro Jahr auf einer Fläche von 1 000 Hektar. Unter dem Oberbegriff „Les Garrigues“ vertreibt die Genossenschaft sowohl einen Weißwein als auch einen Rotwein sowie den hier vorgestellten Rosé. Er ist eine Cuvée aus Grenache Noir sowie Cinsault; diese Kombination verleiht dem Wein das harmonisch-frische Aroma von Zitrusfrüchten und Pfingstrosen.

Château Laquirou: „Sariette“

1993 verwirklichte sich ein deutsch-schweizerisches Ehepaar seinen Traum und erstand Château Laquirou. In einer 2008 produzierten Broschüre verraten Erika Hug und Eckard Harke-Hug, sie hätten sich in diesem Jahr auf den ersten Blick in das Weingut verliebt und damals den Entschluss gefasst, der über 500 Jahre alten Domäne zu alter Blüte zu verhelfen. Sieht man heute das Ergebnis, so kann man nur bewundernd feststellen: Sie haben es geschafft, dem Weingut sogar eine neue Blüte zu bescheren!

Vor dem Haupthaus findet sich ein Rebsorten-Schaugarten mit zahlreichen Varietäten. Hier reifen auch Raritäten wie Einuni aus Israel. Hier ist einer der Orte, wo so viele verschiedene Traubensorten nebeneinander vorgestellt und verglichen werden können. Auch hier bestimmt Sorgfalt, ja: Perfektion den Eindruck.

Der langjährige Gutsverwalter (Regisseur général) David Amiel hat eine äußerst verantwortungsvolle Aufgabe. Er sowie die vielen spanischen Erntehelfer wissen die Vorstellungen der Besitzer ausgezeichnet in die Tat umzusetzen, indem sie sich auf wenige Weine konzentrieren, diese aber zu großen Taten (bzw. Geschmacksvarietäten) führen. Der „Sariette“ ist ein wunderbarer Sommerwein, die Frische von Grapefruit verdankt die Assemblage den Rebsorten Grenache und Syrah. Das Zitrusaroma wird abgerundet durch Nuancen von roten Früchten sowie Mandeln, wobei auch der leichte Kräutergeschmack der Umgebung zu verdanken ist: der Garrigue.



Das Team „Auberge de la Garrigue“

(Foto: Martin Sachse)

Château Mire l'Étang: „Corail“ und „Le Gris“

Nicht umsonst trägt diese Domäne den Namen „Étang“, liegt sie doch in unmittelbarer Nähe eines kleinen Binnengewässers, getrennt nur durch einen schmalen Landstreifen vom Mittelmeer.

Seit 1972 ist das Weingut im Besitz der Familie Chamaillac, die hier 50 Hektar bewirtschaftet, wovon 42 AOC-Status innehaben. Die Qualität der Weine dokumentiert unter anderem die Tatsache, dass ihnen im Guide Hachette mehrfach schon die Auszeichnung „Coup de Cœur“ verliehen wurde sowie weitere Prämierungen, auch bei landesweiten Wettbewerben, vorhanden sind. Im Jahr 1977 wurde damit begonnen, die Rebstöcke neu zu orientieren, was bedeutet, dass man versuchte, jeder Rebsorte den für sie besten Pflanzort auszuwählen unter Berücksichtigung der spezifischen Bedingungen von Gestein, Wind, Sonneneinstrahlung und Niederschlag.

„Corail“ ist eine Assemblage aus Syrah, Grenache Noir und Cinsault, die nach der Fermentation drei Monate auf der Hefe liegt. Dieser verhältnismäßig dichte Rosé wird von den Eigentümern gar als „atypisch“ bezeichnet, da vor allem das Bukett von roten Beeren beeindruckt. Für uns ein Wein, der die üblichen Vorstellungen Lügen straft, wozu ein Rosé getrunken werden „darf“: Auch zu dunklem Fleisch und Wild können wir ihn empfehlen, da er viel Eigenständigkeit und Aromatik in Nase und Geschmack aufweist.

„Le Gris“ wird ebenso gekeltert wie „Corail“, anstelle von Syrah werden Cinsault und Grenache Noir allerdings durch Mourvèdre ergänzt. Diese Cuvée, vor allem bedingt durch die quantitativ andere Kombination der Rebsorten, erscheint damit wesentlich frischer, hier dominieren Weinbergpfirsich und Zitrusgewächse den Geschmack. Zu den im Restaurant servierten Meeresfrüchten ein harmonischer Begleiter, der sich weder unterordnen lässt noch selbst zu stark in den Vordergrund tritt.

Domaine Combes des Ducs: „Pierres de Mer (rosé)“

Es ist das raue Klima des Massif de la Clape, das den Weinen ihre unverwechselbare Charakteristik verleiht. Die kargen Böden, die heftigen Winde, die strenge Trockenheit der Sommermonate – wir fragen uns doch ab und zu, weshalb man bei diesen schwierigen Naturbedingungen von einer „richesse naturelle“ sprechen kann, von einem „naturegebenen Reichtum“, wie dies Familie Fountic auf der Internetpräsenz der Domaine „Combe des Ducs“ anpreist.

Der hier produzierte Rosé ist überaus aromatisch und widerspricht damit seinen kargen Ursprungsbedingungen grundlegend. Den dezenten, ins Weißliche changierenden Rosaton verdankt er auch der Direktpressung. Wir schätzen ihn aufgrund seiner Geradlinigkeit und Schnörkellosigkeit; es handelt sich um einen gefälligen Sommerwein. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

ROTWEINE:

Château Laquirou: „Champs Rouge“ und „Ausines“

Die zwei Rotweine verkörpern das ganze Leistungsvermögen des Château. Der erste ist eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan, benannt nach einer dortigen Parzelle. Die Aromen spiegeln rote Früchte sowie Garrigue-Töne wider, begleitet von mineralischen Nuancen und Andeutungen von Leder sowie Lakritze. Die Tannine sind deutlich ausgeprägt, der Säuregehalt verleiht eine angenehme Frische. Auch bei diesem Rotwein zeigte sich eine der Vorzüge, die wir an der „Auberge de la Garrigue“ schätzen: Er kam perfekt temperiert auf den Tisch beziehungsweise ins Glas, was bedeutet, dass er leicht gekühlt ausgedient wurde und damit seine Vorzüge perfekt zur Geltung bringen konnte.

„Ausines“ ist ein tief purpurfarbener Barriquewein (zehn Monate im Eichenfass) aus Syrah- (60 %), Carignan und Grenache Noir (je 20 %). Er weiß mit würzigen, beerigen Aromen zu begeistern, die an Tabak, Trüffel, Pfeffer und Kakao erinnern, dabei aber auch rote Beeren nicht außer Acht lassen. Seinen Namen trägt er vom okzitanischen Wort für die Steineiche, von denen einige mächtige, über 200-jährige Exemplare auf Château Laquirou wurzeln.

Château Mire l'Étang: „Tradition“

Dieser Wein ist eine gefällige, runde Cuvée, die auch als 50 cl-Flasche angeboten wird. Sie vereint kraftvollen Ausdruck bei präziser Struktur, bedingt auch hier wiederum durch ihren Ursprung inmitten der Garrigue. Die seidigen Nuancen stehen in einer interessanten Spannung zu den herben Gewürznoten. Ein angenehmer roter Sommerwein, der gut zu den dortigen, leichteren Gerichten passt und damit dokumentiert, dass die Weine der La Clape-Region über eine große Bandbreite verfügen, wenn man ihn beispielsweise mit „Ausines“ vergleicht.

Domaine Combes des Ducs: „Clos St. Estève“ und „Sourire de Venus“

Auf Basis der Rebsorten Syrah, Grenache Noir und Mourvèdre ist die erstgenannte Cuvée äußerst komplex und zugleich elegant, wobei es weniger dunkle Beeren sind, die den Geschmack dominieren, als deutliche Gewürznoten. Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu kleinen Speisen im Vorfeld des Hauptgerichts.

„Sourire de Venus“ vereinigt ebenfalls diese drei Rebsorten, kann aber seine Eleganz noch deutlicher ausspielen. Hier sind es weniger Gewürznoten als der vornehme Vanilleton, der uns für diese Cuvée eingenommen hat. Man merkt ihr an, dass sie in neuen Eichenfässern gelagert wurde, die Tannine sind nachdrücklich erkennbar. Die Komplexität zeigt sich in den leisen Kakaotönen als Abrundung zur Vanille. Von allen verkosteten Weinen verfügt er über die größten Kapazitäten und längste Lagerfähigkeit, was sich auch dadurch ausdrückt, dass er der teuerste der Karte ist (€ 33,40).

WEISWEINE

Château Mire l'Étang: „Aimee de Coigny“

Auch die Weißweine sind Cuvées aus typischen Rebsorten dieser Region, im vorliegenden Fall aus Bourboulenc (Malvoisie), Roussanne und Grenache Blanc. Dadurch ergibt sich ein fruchtig-intensives Aroma, bedingt auch durch die lange Fermentation bei niedrigen Temperaturen sowie die vier bis fünf Monate Lagerung auf der Hefe. Hervorzuheben ist der lange Abgang, eher untypisch für eine weiße Varietät, aber durchaus angenehm, sodass wir nicht auf die ebenfalls angebotenen 50-cl-Flaschen zurückgreifen wollten.

Château Laquirou: „Albus“ und „Roxanne“

Auch im Bereich „weiß“ werden zwei Weine angeboten. Bourboulenc und Grenache Blanc werden im „Albus“ assembliert, sodass Zitrusnoten, vor allem Pampelmuse, sowie florale Töne dominieren, neben deutlichen Anklängen von Kräutern der Garrigue. Dabei besteht eine angenehme Ausgewogenheit zwischen den einzelnen Nuancen. Der Wein wird inahltanks ausgebaut ohne malolaktische Gärung.

„Roxanne“ dagegen wird aus drei Rebsorten gekeltert, wobei die oben genannten durch Roussanne er-

gänzt werden, was sowohl den dunkleren Farbton als auch die Bezeichnung erklärt: eine Hommage an den Song der englischen Gruppe „The Police“. So tauchen auch vergleichbare Geschmacksnoten auf wie beim „Albus“, wobei zusätzlich deutliche Vanille, kandierte Orange sowie Gewürze mitschwingen. Der Wein ist komplexer und weist eine frische Säure auf, obwohl er sechs Monate im Eichenfass gelagert wird.

Domaine Combes des Ducs: „Douceur de Bourboulenc“ und „Pierres de Mer“

Das besondere Charakteristikum des ersten Weins ist – auch hier: Nomen est Omen – zugleich seine Atypizität gegenüber den anderen auf der Weinkarte, ja: gegenüber fast allen Weinen dieser Region: Es handelt sich um einen halbtrockenen Weißwein aus Bourboulenc-Trauben, die erst spät gelesen werden („vendange tardive“). Dadurch kommt das Aroma von Weinbergpfirsichen besonders gut zum Tragen, gepaart mit einer wunderbaren Kombination von fruchtiger Süße und Anklängen von Quitte. Für uns war dies der ideale Begleiter einer halben Ananas, gefüllt mit Meeresfrüchten, die das ganze Können der Küchencrew in der „Auberge de la Garrigue“ verkörpert.

Abschließend wollen wir den „Pierres de Mer“ dieses Weinguts vorstellen, eine Cuvée aus Bourboulenc, Marsanne, Roussanne und Viognier, dessen Stil durch die letztgenannte Sorte geprägt ist, mit kraftvoller Aromatik und Frische. Üblicherweise zählt diese nicht zu unseren Favoriten, doch konnte uns erst vor Kurzem ein Châteauneuf-du-Pape von den Vorzügen dieser Varietät überzeugen (dazu ein andermal mehr). In diesem Fall stellten wir fest, dass Passionsfrucht und Veilchen im Mund dominieren und dem Wein eine angenehme Frische verleihen, vielleicht auch, weil diese Cuvée ebenso wie der Weißwein „L'Estime“ nachts bei sehr niedrigen Temperaturen gepresst wird.

ABGANG

Das Beispiel der „Auberge de la Garrigue“ sowie der hier angebotenen Weine zeigt wieder einmal ganz deutlich, dass häufig die lokalen und regionalen Produkte am besten miteinander harmonieren. Hier ist alles stimmig, was mehrfache Besuche und Gespräche mit anderen Gästen eindrucksvoll manifestierten. Dass Familie Dattoli zudem das Gasthaus völlig unprätentiös und liebevoll führt, vermag uns noch mehr für diesen Ort einzunehmen. Wir kommen wieder! ■

Ein sicheres Wein-Herkunftsland

MOLDAWIEN

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Ein Land macht Schlagzeilen. „Schneller abschieben nach Moldau“ und „Moldawien sicherer Herkunftsstaat“ sind aktuelle Meldungen zu schon lange anhaltenden Asyldebatten in Deutschland. Auch die Probleme der ehemaligen Sowjetrepublik, die trotz viel Unterstützung der EU als zweitärmstes Land Europas gilt, und die Ängste vor verstärkten Einflüssen von Moskau sind immer wieder ein Thema in der Berichterstattung. Umfangreich waren die Meldungen über den Gipfel der Europäischen Politischen Gemeinschaft im Nicht-EU-Staat Moldau im Juni. Und weil sich Politiker und Journalisten dabei in einem Weingut trafen, wurde auch international darüber geschrieben, dass Moldawien ein Weinland ist ...

(Foto: Use Only/Adobe Stockk)



PURCARI

Wenden wir uns lieber einer Kellerei zu, die auch viel Geschichte vorweisen kann und schon im 19. Jahrhundert international mit ihren Weinen auf sich aufmerksam machte. Kaiser und Könige lernten den Negru de Purcari schätzen. Er kam aus dem Südosten von Moldawien, aus einem Betrieb, in dem noch ein Keller aus dem frühen 19. Jahrhundert zu finden ist. In der Zeit des politischen Umbruchs in der UdSSR gab es niemand mehr, der sich um das Weingut kümmerte, es entschlief sanft. 1996 übernahm schließlich der vormalige Weinmacher Victor Bostan (Jahrgang 1960) mit einem Partner und der Weltbank als wichtigem Investor. Dieser lieferte die nötigen Mittel, um die Kellerei auf Vordermann zu bringen und das schlossartige Betriebsgebäude wieder vorzeigbar und sogar zu einer Touristenattraktion zu machen.

Daraus entstand schließlich die Purcari-Gruppe, die heute eine der wichtigsten Produzenten von Wein und Brandy in Mittel- und Osteuropa ist und über 1 300 Hektar Weinberge (270 Hektar davon in Moldawien) und vier Weingüter in Moldawien sowie Rumänien gebietet. In den Weinbergen wird Handarbeit praktiziert, in den Kellern orientiert man sich an den Praktiken in französischen Top-Betrieben. Zwei Millionen Flaschen Wein werden jedes Jahr gefüllt und in rund 30 Länder exportiert. Einige Umstrukturierungen waren immer wieder notwendig, bedingt durch das Verhältnis zur Sowjetunion, die mal mit Abstand wichtigster Abnehmer der Weine war, aber mit Embargos für Probleme sorgte. Deshalb wurde der Export weltweit in Angriff genommen. Erfolge bei zahlreichen internationalen Wettbewerben halfen dabei. Bemerkenswert war der Vertrieb des „Freedom Blend“, einer sehr guten roten Cuvée aus Rară Neagră (Republic of Moldova), Bastardo (Ukraine) und Saperavi (Georgia), deren Erlös in Unterstützungsmaßnahmen für die Ukraine floss.

Auch in Deutschland gibt es eine Niederlassung, die das umfangreiche Portfolio liefern kann. Weinhändler Felix Ernst (www.purcari.de) aus Frankfurt am Main wurde vor einigen Jahren auf Purcari aufmerksam, ließ sich begeistern für die Qualität und nicht abschrecken von den Preisen, die für ein osteuropäisches Land relativ hoch anmuten mögen. Aber wer sich einmal durch das Sortiment verkostet hat, stellt schnell fest: im Vergleich mit vielen Nobelgewächsen eher preiswert. Weine wie ein Pinot Noir, ein komplexer, würziger Malbec, ein dichter, eleganter Cabernet Sauvignon und ein fein gereifter Fetească Neagră 2019 oder ein fitnessreicher Sauvignon Blanc und ein hocheleganter Traminer sind zu mehr als seriösen Preisen zu haben. Mit zwei cremigen, rassigen prickelnden Brut-Versionen hat man erstklassige, brieftaschenfreundliche Alternativen zu hochwertigem Champagner. Mit anderen Worten: Moldawien ist ein sicheres Wein-Herkunftsland ... ■

estgestellt wurde dabei, dass das Land der vierzehntgrößte Weinexporteur der Welt ist und auf den rund 115 000 Hektar immer mehr spannende, inzwischen auch qualitativ hervorragende Weine erzeugt werden, die international vorzeigbar sind. Das kann man auch auf der ProWein erfahren; der Moldawien-Stand ist die letzten Jahre ziemlich gewachsen. Zuletzt stellte die Weinindustrie 2023 für die nächsten Jahre ein ehrgeiziges Programm für nachhaltige Entwicklung vor. Investoren sollen dabei rund 500 Millionen Dollar für neue Weinberge, Kapazitätssteigerungen und technologische Innovationen zur Verfügung stellen. Außerdem will Moldawien im Weintourismus deutlich vorankommen.

Was davon nur Wunschdenken ist, wird sich zeigen. Sicher ist auf jeden Fall, dass Moldawien geografisch gute Voraussetzungen für bedeutende Weine hat. Es liegt auf dem gleichen Breitengrad wie die Bourgogne und die Reben stehen überwiegend auf Kalkstein. Sie bekommen in einem kontinentalen Klima viel Sonne ab. Angebaut werden internationale und landestypische Sorten; für die relativ neue Kategorie der Piwis gibt es noch kein erkennbares Interesse.

Der Staat mischt im Weinbau mit zwei riesigen, befahrbaren Kellereien mit. Es gibt den 220 Kilometer langen Riesenkeller Mileștii Mici in der Nähe der Hauptstadt Chișinău. Was in Tanks, Fässern und Flaschen bevorratet wird, macht wenig Freude. 120 Kilometer lang ist der Keller des Staatsgutes Cricova, das auch Sekt nach der Champagner-Methode erzeugt. Eine Besonderheit ist die legendäre „Göring-Kollektion“. Das sind Weine, die der ehemalige Reichsmarschall Hermann Göring einst zusammengeklaut hatte. Die Rote Armee fand die Flaschen, darunter jede Menge Bordelaiser Gewächse, bei Kriegsende und brachte sie nach Moldawien. Die Preise, die hier genannt werden, sind jenseits von Gut und Böse ...

IM VERGLEICH: CHAMPAGNER UND FRANCIACORTA

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

„Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“

Pierre Pérignon (1639–1715)

(Foto: Federico)

PROLOG

Champagner hat sich im Laufe der Jahrhunderte einen unvergleichlichen Ruf erworben und ist daher für Weinliebhaber oft der erste Gedanke, wenn es um Schaumweine geht. Seine lange Tradition, sein exquisiter Geschmack und sein einzigartiges Herstellungsverfahren, bei dem die zweite Gärung in der Flasche stattfindet, bis der „Schäumer“ schließlich durch die meist geheim gehaltene Dosage veredelt wird, verleihen ihm in der Regel eine unverwechselbare Eleganz und Raffinesse. Die Region Champagne in Frankreich ist untrennbar mit der Kunst der Schaumweinherstellung verbunden. Dieses Prestige ist unbestritten, oder etwa nicht?

In diesem Beitrag widme ich mich der Gegenüberstellung von Champagner und Franciacorta. Letzterer ist für mich weit mehr als eine Alternative zum etablierten Platzhirsch aus der Champagne ...

Trotz der Faszination von Champagner gibt es weltweit eine Fülle von alternativen Schaumweinen, die ebenso beeindruckend sind. Zum Beispiel können Sie in Italien auf den verlockenden Franciacorta stoßen, der mit seiner handwerklichen Herstellung und seinem eleganten Charakter begeistert. Neben Prosecco bietet er eine völlig andere Erfahrung, geprägt von Raffinesse und Tiefe. Spanien ist bekannt für Cava, der durch sein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis und seine Vielseitigkeit überzeugt. Englands Schaumweine, wie der immer beliebtere English Sparkling Wine, haben in den letzten Jahren ebenfalls internationale Anerkennung erlangt und überraschen mit hoher Qualität und frischen Aromen.

Auch in Übersee gibt es bemerkenswerte Schaumweine wie den amerikanischen Sekt oder den australischen Sparkling Shiraz. Und nicht zuletzt sind deutsche Sekte, teils ebenso hergestellt wie Champagner, wobei eine ganze Reihe auch deren Qualität erreicht, hoch im Kurs, jedenfalls hierzulande. Diese alternativen Optionen bieten eine breite Palette von Geschmacksrichtungen und Stilen, die die Vorlieben verschiedenster Weinliebhaber ansprechen. Es lohnt sich definitiv, über den Tellerrand hinauszuschauen und die faszinierende Welt des Schaumweins in ihrer ganzen Vielfalt zu entdecken.

Schaumweine haben eine lange Tradition und erfreuen sich weltweit großer Beliebtheit. Zwei besonders herausragende Vertreter dieser Gattung sind Champagner aus der Region Champagne in Frankreich und Franciacorta aus der gleichnamigen Region in Italien. Beide Schaumweine zeichnen sich durch Eleganz, Feinheit und Raffinesse aus, doch es gibt auch entscheidende Unterschiede in Bezug auf Herstellung, Rebsorten, klimatische Bedingungen, Böden, Qualität, Lagerfähigkeit, Marktanteile und Preise.

HERSTELLUNGSMETHODEN

Champagner wird nach der traditionellen Methode hergestellt, auch als Méthode Champenoise oder Méthode Traditionnelle bekannt. Dabei erfolgt die zweite Gärung, die für die Kohlensäurebildung verantwortlich ist, in der Flasche, was dem Champagner seine charakteristische Perlage und Komplexität verleiht. Dazu wird zu Beginn der zweiten Gärung eine Mischung aus Hefe und Zucker (Liqueur de Tirage) zum Wein hinzugefügt, und die Flasche wird mit einem Kronkorken verschlossen. Der Wein wird während der Reifung durch Drehen der Flaschen (Rütteln) und anschließendes Degorgieren von Hefe und Sediment befreit. Letztlich erfolgt noch die Dosage, wobei der Verlust beim Degorgieren durch Champagner der gleichen Charge ersetzt wird.

Franciacorta wird ebenfalls nach der Méthode Champenoise hergestellt, jedoch unter dem Namen „Metodo Classico“, insbesondere in der Region Franciacorta. Spezifische Vorschriften gelten allerdings für die Traubensorten und die Reifungsdauer. Der Wein wird normalerweise länger auf der Hefe gelagert (Millesimato mindestens 30 Monate, Riserva 60 Monate) als beim Champagner (mindestens 15 Monate, Jahrgangs-Champagner drei Jahre).

REBSORTEN

Champagner verwendet vor allem drei Hauptrebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Chardonnay bringt Eleganz und Finesse, während Pinot Noir und Pinot Meunier Struktur und Fruchtigkeit beitragen. Franciacorta hingegen setzt primär auf Chardonnay und Pinot Noir. Die Verwendung von Pinot Blanc ist ebenfalls erlaubt, doch der Fokus liegt auf den ersten beiden Sorten.

REGIONALE KLIMATISCHE BEDINGUNGEN UND BÖDEN

Die Champagne hat ein eher kühles Klima mit mäßigem Sonnenschein, was den Reifungsprozess der Trauben verzögert und die Säure und Aromenentwicklung begünstigt. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Kreide und Ton, die dem Champagner seine mineralischen Nuancen verleihen. In der Franciacorta herrscht mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Die Sommer sind heißer, was eine bessere Traubenreife ermöglicht. Die Böden bestehen aus Moränenschotter und Ton, die dem Franciacorta eine charakteristische Fülle und Struktur verleihen.

QUALITÄT UND LAGERFÄHIGKEIT

Sowohl Champagner als auch Franciacorta zeichnen sich durch hohe Qualitätsstandards aus, und viele Produzenten verfolgen eine nachhaltige Anbau- und Produktionsphilosophie. In Bezug auf die Lagerfähigkeit können erstklassige Champagner und Franciacorta viele Jahre altern und an Komplexität gewinnen.

MARKTANTEILE

Champagner hat einen weltweit etablierten Markt und wird oft als Inbegriff von Luxus und festlichen Anlässen angesehen. Franciacorta hat in den letzten Jahren an Bekanntheit gewonnen, jedoch noch nicht den globalen Bekanntheitsgrad des Champagners erreicht. Er wird hauptsächlich in Italien und einigen ausgewählten Exportmärkten vertrieben.

PREISE

Champagner ist oft teurer als Franciacorta, was auf die lange Tradition und den internationalen Ruf dieser Region zurückzuführen ist. Franciacorta hingegen bietet oft ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, da noch nicht derselbe Marktstatus erreicht ist wie beim Champagner.

Im Einzelnen variieren die Preise für Champagner stark je nach Marke, Jahrgang und Stil. Ein durchschnittlicher Non-Vintage-Champagner kann zwischen 30 und 50 Euro kosten, während es bei hochwertigen Jahrgangs-Champagnern und Prestige-Cuvées mehrere 100 Euro pro Flasche sein können. Einige der berühmtesten Champagner-Häuser verkaufen ihre seltenen und exklusiven Flaschen sogar für Tausende Euro.

Im Vergleich dazu ist Franciacorta etwas preisgünstiger. Ein durchschnittlicher Non-Vintage-Franciacorta kann zwischen 20 und 30 Euro kosten, während hochwertige

Jahrgangs- und Reserva-Cuvées im Bereich von 40 bis 70 Euro liegen. Obwohl es einige seltene und teure Franciacorta-Produkte gibt, sind die Preise im Allgemeinen erschwinglicher im Vergleich zu Champagner.

ABSATZMÄRKTE UND UMSÄTZE

Champagner ist seit Langem weltweit etabliert und erfreut sich großer Nachfrage. Die Hauptabsatzmärkte sind die Vereinigten Staaten, das Vereinigte Königreich, Deutschland, Japan und China. In Frankreich selbst wird der größte Teil des Champagners konsumiert. Die internationalen Umsätze beliefen sich im letzten Jahr auf rund 5,2 Milliarden Euro, wobei die Exporte einen beträchtlichen Anteil am Gesamtumsatz ausmachten.

Franciacorta hat in den vergangenen Jahren eine starke Entwicklung auf dem nationalen und internationalen Markt erfahren. Während die Hauptabsatzmärkte in Italien liegen, hat er auch in den USA, im Vereinigten Königreich, in Deutschland und in asiatischen Ländern wie Japan und Südkorea an Beliebtheit gewonnen. Die Umsätze von Franciacorta belaufen sich derzeit auf etwa 250 Millionen Euro pro Jahr, wobei die Exporte einen wachsenden Anteil am Gesamtumsatz ausmachen.

AUSSAGEN BEKANNTER PERSÖNLICHKEITEN ZUM CHAMPAGNER

(1) „Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“ – Pierre Pérignon (1638–1715), angeblich sein Ausspruch, als er Champagner entdeckte. Er war Mönch des Benediktinerordens Dom Pérignon und entwickelte die Méthode Champenoise.

(2) „Champagner ist der einzige Wein, der eine Frau noch schöner macht, nachdem sie ihn getrunken hat.“ – Madame de Pompadour (1721–1764), Mätresse des französischen Königs Ludwig XV., seine Ratgeberin, Vertraute und Animateurin

(3) „In der Not trinkt der Bauer Wasser, der König aber Champagner.“ – Jean Giraudoux (1882–1944), französischer Schriftsteller und Diplomat

AUSSAGEN BEKANNTER PERSÖNLICHKEITEN ZUM FRANCIACORTA

(1) „Franciacorta hat das Potenzial, die Welt der Schaumweine zu erobern.“ – Dr. Ian D'Agata, italienischer Weinjournalist, Chefredakteur TS Wine Review und wissenschaftlicher Berater der Vinitaly

(2) „Die Weine aus Franciacorta sind so gut, dass sie sogar manchen Champagner in den Schatten stellen.“ – Luca Gardini (Jahrgang 1981), italienischer Sommelier-Weltmeister und Weinkritiker

(3) „Franciacorta ist Italiens Antwort auf den Champagner, und die Antwort kann sich sehen lassen.“ – Thomas Vaterlaus (Jahrgang 1960), Weinjournalist und Chefredakteur bei Vinum

HERAUSRAGENDE ANEKDOTEN ZUM CHAMPAGNER UND FRANCIACORTA

Eine der bemerkenswertesten Anekdoten rund um Champagner stammt aus dem 19. Jahrhundert und ist mit dem Namen Madame Clicquot verbunden. Als ihr Ehemann im Alter von 27 Jahren unerwartet starb, übernahm sie das Champagnerhaus Veuve Clicquot Ponsardin, das heute weltweit bekannt ist. Madame Clicquot wurde zu einer Pionierin in der Champagnerherstellung und entwickelte einige wichtige Techniken, die bis heute angewandt werden. Sie perfektionierte beispielsweise das Rütteln der Flaschen, um die Hefeablagerungen effizient zu entfernen und so die Qualität des Champagners zu verbessern. Und sie bewies Mut, Entschlossenheit und eine bemerkenswerte unternehmerische Fähigkeit, die das Erbe des Champagners prägte und bis heute fortbesteht.

Franciacorta hat ebenfalls seine eigene faszinierende Geschichte. Eine bemerkenswerte Anekdote stammt aus den 1960er Jahren, als der berühmte italienische Rennfahrer und Unternehmer Gianfranco Quadrelli die Weinberge des Weinguts Bellavista in der Franciacorta-Region kaufte. Er wollte einen hervorragenden Schaum-

wein herstellen, der mit den besten Champagnern konkurrieren konnte. Quadrelli reiste sogar nach Frankreich, um von den Experten der Champagne zu lernen und ihre Techniken zu studieren. Er brachte dieses Wissen nach Italien zurück und setzte es in der Weinherstellung ein. Sein Engagement und seine Leidenschaft für hohe Qualität und Exzellenz trugen dazu bei, dass sich Franciacorta zu einer führenden Schaumweinregion entwickelte und international anerkannt wurde.

Diese Anekdoten verdeutlichen, dass hinter jedem herausragenden Schaumwein eine faszinierende Geschichte steht. Sowohl Champagner als auch Franciacorta sind mit engagierten Persönlichkeiten verbunden, die mit ihrer Vision, Entschlossenheit und Innovationskraft dazu beigetragen haben, diese beiden Schaumweine zu dem zu machen, was sie heute sind – unvergleichliche Botschafter ihrer jeweiligen Region und Symbole für Genuss und Lebensfreude.

FAZIT

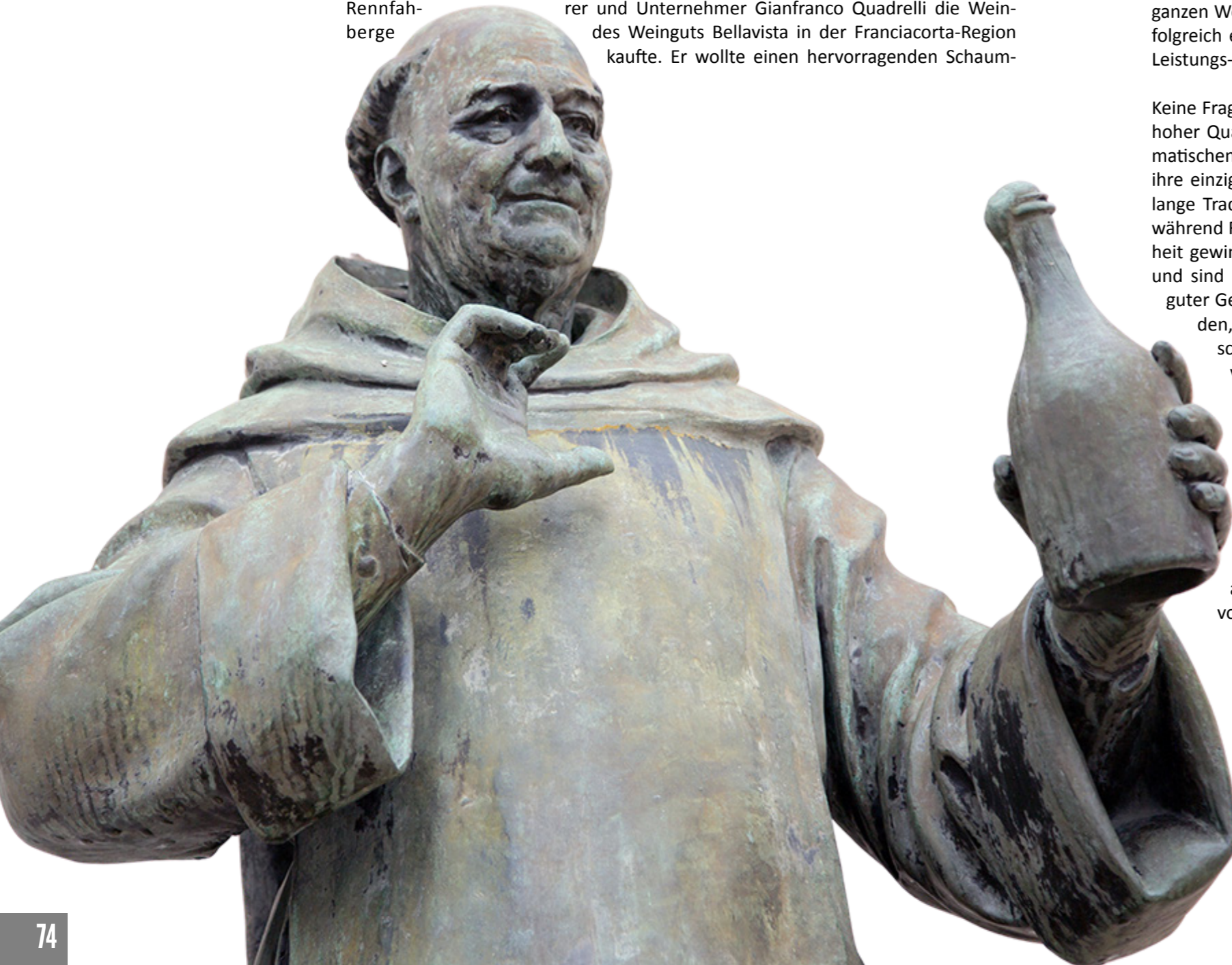
Champagner hat einen festen Platz als Symbol für Luxus und Feierlichkeiten in der ganzen Welt, während Franciacorta seinen Weg in die internationale Weinwelt erfolgreich eingeschlagen hat und als Top-Schaumwein zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis gilt.

Keine Frage: Champagner sowie Franciacorta sind beide erstklassige Produkte von hoher Qualität, doch ihre Unterschiede in Herstellungsmethoden, Rebsorten, klimatischen Bedingungen, Böden, Marktanteilen und Preisen verleihen ihnen jeweils ihre einzigartigen Eigenschaften. Die Unterschiede in den Umsätzen spiegeln die lange Tradition und den weltweiten Bekanntheitsgrade des Champagners wider, während Franciacorta als aufstrebende Schaumweinregion zunehmend an Beliebtheit gewinnt. Beide bieten eine beeindruckende Vielfalt von Geschmacksprofilen und sind perfekte Begleiter für festliche Anlässe oder einfach zum Genießen in guter Gesellschaft. Egal, ob Sie sich für Champagner oder Franciacorta entscheiden, eines ist sicher: Sie erwartet ein einzigartiges und unvergessliches Geschmackserlebnis. Beide können bei entsprechender sorgfältiger Lagerung viele Jahre lang genossen werden.

BEMERKUNG

Mitte der 2010er Jahre nahm ich an einer Pressereise der Weinfeder e.V. in die Franciacorta teil. Die Qualitäten, die dort geboten wurden, die perfektionierte Produktionsart, die Qualität der Grundweine, die Weinpairings und insbesondere Ambition und Enthusiasmus dieser Schaumweinregion haben mich sehr beeindruckt. Ich oute mich seither als leidenschaftlicher Fan des Franciacorta, der längst immer mehr Herzen von Weinkennern und Weinliebhabern erobert. ■

Dom Pierre Pérignon, 1638–1715, „Vater“ des Champagners. Skulptur am Kellereingang von Moët & Chandon. (Foto: Victor Grigas)



„WEIL ICH BIER NICHT MAG“

Eine Kolumne über Weinbau auf El Hierro

AUTOR:
ARMIN FABER

(Foto: Armin Faber)

D

Das war die Antwort auf meine Frage, wieso ein Bayer auf El Hierro, der kleinsten und westlichsten Insel der Kanaren, Winzer geworden ist. Uwe Urbach hatte damit sofort meine Sympathie und Aufmerksamkeit gewonnen. Es ist eine außergewöhnliche Geschichte, die er mir erzählte: Bis zu seinem 30. Lebensjahr hat er einen komplett anderen Beruf ausgeübt: Mit Isolierungen und Gießen von Bodenplatten verdiente er sein tägliches Brot. 1988 kam er zum ersten Mal nach El Hierro und wohnt nun seit 1990 permanent auf der Insel. Als ihm im darauffolgenden Jahr ein Weinberg angeboten wurde, griff er zu. Immer wieder reiste er nach Deutschland, um bei verschiedenen Bio-Winzern zu lernen, wie man mit der Natur umgeht.

Er hat als Erster auf El Hierro angefangen, den Wein ökologisch anzubauen, und ist immer noch der Einzige, der konsequent auf Chemie verzichtet. Es wird nur Schwefel gegen Mehltau, Kalk wegen der sauren Böden und Kupfersulfat verwendet.

Eine kuriose Geschichte hat er uns von dem falschen Lorbeerbaum erzählt: Dieser sieht eher aus wie eine schlanke Zypresse und ist ob seiner roten Früchte bei den Vögeln sehr begehrt. Stehen solche Bäume im Weinberg, ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Vögel seine Trauben fressen, um Weiten verringert. Zusätzlich bringt der Winzer Molke auf die Reben, die einen Schutz gegen Hitze und Krankheiten bildet. Es klingt alles ein bisschen skurril, aber es funktioniert.

Uwe Urbach hat 3,5 Hektar Rebfläche und erzeugt nur etwa 10 000 Flaschen. Als Sorten hat er Negra Mole, Baboso Negro, PX und Bermejuela im Anbau. Die steilen Lavaterrassen fordern von einem Winzer unglaublich viel Kraft und Ausdauer. Allein die Trockenmauern immer wieder instand zu halten, ist harte Arbeit. Hinzu kommt, dass trotz der geringen Niederschläge nicht bewässert wird. Die Flaschenlager sind eher große Kühlhäuser, eine Überhitzung ist sonst schnell passiert. Pro Flasche verlangt Uwe Urbach in seiner Bodega zwischen 10 und 30 Euro, er hat es geschafft, diverse Preise zu gewinnen und als bester Winzer der Insel zu gelten. Er machte auf uns einen sehr glücklichen und zufriedenen Eindruck, als Mensch, der stets mit der Natur im Einklang lebt.

Zusätzlich zu seiner Philosophie „Nur ein Verrückter kann einen guten Wein machen“ bezeichnet er die Rebstöcke als seine Freundinnen. Auf nach El Hierro, der einzigartigen Insel weit im Westen von Teneriffa, vollkommen stromautark und mit nur einer einzigen Verkehrsampel. Selbst die drei Tankstellen werden ab 2025 verschwinden, da angestrebt ist, danach nur noch Elektroautos zu haben. ■

MOËT & CHANDON VERSUS CHANGYU

Kopf-an-Kopf-Rennen der wertvollsten Weinmarken der Welt

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Laut Brand Finance, einem der führenden Beratungsunternehmen für Markenbewertung, das jährlich 5 000 der weltweit größten Marken auf den Prüfstand stellt und dazu mehr als 100 Berichte veröffentlicht, liefern sich die Granden der Weinszene ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Demnach behauptet Moët & Chandon mit 1,3 Milliarden US-Dollar knapp seinen Titel als wertvollste Wein- und Champagnermarke. Den Franzosen dicht auf den Fersen ist die chinesische Weinmarke Changyu mit einem Markenwert von 1,2 Milliarden US-Dollar.



Der Champagner-Champion Moët & Chandon bleibt trotz eines leichten Rückgangs des Markenwerts knapp vor der zweitwertvollsten Marke Changyu, die im letzten Berichtsjahr um beachtliche 33 % zulegen konnte. Damit rückt sie gleich zwei Plätze überspringend an den Spitzenreiter heran. Dass die unter westlichen Weinliebhabern wenig bekannte in China ansässige Marke so stark zulegen konnte, wird von Kennern der Wein- und Finanzszene als erstaunlich bezeichnet.

Henry Farr, stellvertretender Direktor von Brand Finance, versucht eine Erklärung für den leichten Rückgang der Marke Moët & Chandon und den Aufstieg der Marke Changyu zu finden. Er wird in den Medien wie folgt zitiert:

„Innerhalb der Wein- und Champagnerbranche haben Stillweine in Bezug auf das Wachstum des Markenwerts im Allgemeinen besser abgeschnitten. Hochwertige Champagner der alten Marken haben dagegen in der westlichen Hemisphäre, aber auch in Asien, einen Rückschlag erlitten. Schwierige Anbaubedingungen, geringere Verfügbarkeit und Preiserhöhungen haben einen Teil der Verbraucher dazu veranlasst, auf Schaumweine geringerer Qualität auszuweichen. Bei denjenigen, die von der schwierigeren finanziellen Situation weniger betroffen sind, könnte dies darauf zurückzuführen sein, dass sie nicht vulgär oder protzig erscheinen wollen, indem sie sich Luxusprodukte gönnen, während andere mit steigenden Lebenshaltungskosten zu kämpfen haben. Anders ist die Situation in Asien, insbesondere in China. Hier konzentrieren sich die Weinliebhaber und Verbraucher mittlerweile aufgrund ihres gestiegenen Selbstbewusstseins und ihres gestiegenen Einkommens auf einheimische Weine. Das hat Changyu zu einer so erfolgreichen Aufholjagd verholfen.“

Neben der Berechnung des Markenwerts ermittelt Brand Finance auch die relative Stärke von Marken anhand einer ausgewogenen Scorecard (Wertungsliste) aus Kennzahlen zur Bewertung von Marketinginvestitionen, Stakeholder-Equity (Eigenkapital) und Unternehmensperformance. Die Stakeholder-Equity-Bewertung von Brand Finance entspricht ISO 20671 (ein Bewertungsstandard, der vom Technical Committee ISO/TC 289 entwickelt wurde) und basiert auf originären Marktforschungsdaten von über 100 000 befragten Unternehmen in 38 Ländern und 31 Branchen. Demnach erhielt die Weinmarke Changyu das Triple A-Rating (AAA), unter anderem aufgrund von drei Jahren kontinuierlichen Wachstums.

Als weltweit am schnellsten wachsende Weinmarke identifizierte Brand Finance die australische Firma Penfolds, die auch im vergangenen Berichtsjahr mit einem Plus von 48 % glänzen konnte. Damit stieg der Marktwert auf knapp 660 Millionen US-Dollar. Auch Penfolds erhielt damit das Triple A-Rating. Henry Farr sagt dazu (Zitat): „Durch den Einsatz neuer Technologien und Innovationen hat Penfolds seinen verbraucherorientierten Ansatz gestrafft. Dazu gehört auch die Einführung der Weinkollektion 2022, die zum ersten Mal nicht nur Weine aus Australien umfasst.“

Tatsächlich hat Penfolds seine Kollektion um französische und kalifornische Weine erweitert. Dies ist Teil der Bemühungen der Marke, die globale Markenbekanntheit und den Marktanteil zu erhöhen, was zu einer Verbesserung des Markenwerts und der Markenstärke geführt hat. „Das Ergebnis ist ein Sustainability Perceptions Score von 4,59 auf einer Skala von 1 bis 10, was der Marke den dritten Platz in der Rangliste nach diesem Kriterium einbringt“, erklärt Henry Farr. ■

W – WIE WEINKONTROLLE

AUS DER SERIE WEINRECHT

AUTOR: MICHAEL ELSE

Wein ist eines der am umfassendsten geregelten Erzeugnisse überhaupt: Vom Anbau über die Herstellung, Etikettierung und Vermarktung bis hin zum Handel einschließlich der Einfuhr und Ausfuhr – um nur einige Bereiche zu nennen. Jede Person oder Stelle, die an dieser Produktionskette beteiligt ist, muss die geltenden Vorschriften kennen und einhalten.



(Fotos: DWI)

Die Einhaltung der gesetzlichen Normen kontrolliert die sogenannte Weinüberwachung, die von den Behörden der Länder durchgeführt wird, meist angegliedert an die Untersuchungsämter und die allgemeine Lebensmittelüberwachung. Unterstützt werden die Behörden bei ihrer Arbeit von speziellen Weinsachverständigen, den Weinkontrollleurinnen und Weinkontrollleuren, die hauptberuflich als Verwaltungsangehörige tätig sind. Diese Tätigkeit kann nicht jeder ausüben. Neben bestimmten Mindestanforderungen nach dem Weingesetz müssen Weinsachverständige in der Regel eine berufliche Grundausbildung in Weinbau und Kellerwirtschaft und ein erfolgreich abgeschlossenes Studium der Weinbau- und Kellerwirtschaft oder der Getränketechnologie

nachweisen. Hinzu kommt eine spezielle Ausbildung im Bereich der Weinsensorik. Kenntnisse der Weinbereitungsverfahren und der einschlägigen Rechtsvorschriften sind unerlässlich, aber auch betriebswirtschaftliche Kenntnisse der Weinwirtschaft sind hilfreich.

RECHTLICHE GRUNDLAGEN UND AUFGABEN DER WEINKONTROLLE

Die rechtlichen Grundlagen für die Tätigkeit der Weinkontrolle finden sich im Weingesetz, in der Wein-Überwachungsverordnung, in der Weinrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung, im Landesrecht und natürlich im EU-Recht. Zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben steht der „Weinkontrolle“, wie die Weinüberwachungsbehörden allgemein genannt werden, ein umfangreiches Instrumentarium zur Verfügung, vom einfachen Recht der Betriebsbesichtigung bis zum Hinzuziehen von Polizeibeamten, wenn Gefahr im Verzug dies erfordert.

Der Schwerpunkt der Weinkontrolle liegt jedoch in der präventiven Tätigkeit, das heißt in der Überwachung zur Vermeidung von Rechtsverstößen. Dazu gehört auch, dass die Weinkontrolle die Weinwirtschaft durch

Beratung bei der Einhaltung von Vorschriften oder der Optimierung von Abläufen unterstützt. Aber auch bei festgestellten Verstößen können die Behörden tätig werden. Neben reinen Ordnungswidrigkeiten sind dem Weinrecht auch Straftatbestände nicht fremd. Diese werden von den Staatsanwaltschaften und in Rheinland-Pfalz von der Landeszentralstelle für Wein- und Lebensmittelstrafsachen in Bad Kreuznach bearbeitet, nach eigenen Angaben jährlich ca. 250 Verfahren.

WAS DARF DIE WEINKONTROLLE?

Für die Durchführung der Kontrollen steht der Weinüberwachung eine Vielzahl von Rechten zur Verfügung. Dazu gehört das Recht, Grundstücke, Betriebs- und Geschäftsräume oder auch Wohnungen zu betreten.

Geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe, Begleitpapiere, Einfuhrdokumente, Bücher und Verladungsbeschreibungen dürfen eingesehen und auch sichergestellt werden. Die Inhaber kontrollierter Betriebe sind verpflichtet, die Kontrollen zu dulden und bei der Durchführung der Maßnahmen mitzuwirken.

Die Tätigkeit der Weinkontrolle kann darin bestehen, ohne Anlass einfache Proben zu entnehmen, um diese im Labor untersuchen zu lassen. Bei konkretem Verdacht kann bis zum Vorliegen des Untersuchungsergebnisses ein Verkehrsverbot für das betroffene Erzeugnis ausgesprochen werden. Die Weinkontrolle kann auch die Herstellung, Behandlung oder das Inverkehrbringen von Erzeugnissen untersagen oder einschränken. Unter bestimmten Voraussetzungen können die Behörden den Rückruf bereits ausgelieferter Erzeugnisse anordnen oder ganze Partien zur späteren Vernichtung sicherstellen. Im Falle einer Gesundheitsgefährdung ist auch die Information der Öffentlichkeit vorgesehen.

NICHT NUR KONTROLLE DER WEINERZEUGER

Die Tätigkeit der Kontrolleure beschränkt sich nicht nur auf Weinbaubetriebe. Jede Stelle, an der Wein hergestellt, verarbeitet, gelagert oder vertrieben wird, muss potenziell mit einer Kontrolle rechnen. Betroffen sind beispielsweise auch Weinkellereien, der Weinhandel oder Gastronomiebetriebe. Bei den Weinerzeugern vor Ort überprüfen die Kontrolleure z. B. die Einhaltung der Herstellungs- und Kellerbuchführungsvorschriften (z. B. Anreicherung durch Verwendung von Zucker) oder der Hektarhöchsttragsregelung (z. B. vorhandene Weinmengen), im Handel z. B. die ordnungsgemäße Kennzeichnung (Etikettierung) und auch die Qualität der Erzeugnisse durch Entnahme von Stichproben.

Verstöße können empfindlich geahndet werden. Das Spektrum reicht von Bußgeldern bei Ordnungswidrigkeiten bis hin zu Strafverfahren, die mit Geldstrafen und auch mit Freiheitsstrafen enden können. Aber auch schon die erforderliche Neuetikettierung bereits abgefüllter Weine oder längere Verkehrsverbote können Betriebe empfindlich treffen.

ERGÄNZEND

Eine zentrale Vorschrift des Weinrechts ist § 27 Abs. 1 Weingesetz: „Erzeugnisse, die den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union, diesem Gesetz oder den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen nicht entsprechen, dürfen nicht in den Verkehr gebracht, eingeführt oder ausgeführt werden, soweit nichts Abweichendes bestimmt ist.“ ■

BILANZ DER WEINKONTROLLE 2022

AUTOR: MICHAEL ELSE

Viele
Kennzeichnungsfehler,
aber auch einige
schwerwiegende
Verstöße

Über die Schulter geschaut: Ein Labormitarbeiter des LUA bei der Arbeit. (Foto: LUA)

In keinem anderen Bundesland wird so viel Weinbau betrieben wie in Rheinland-Pfalz. Dementsprechend kann das Land auch eine hohe Anzahl von Kontrollmaßnahmen der Weinüberwachung vorweisen. Jährlich legt das Landesuntersuchungsamt als Behörde der Weinkontrolle das Ergebnis seiner Arbeit vor, aktuell die „LUA-Bilanz Weinüberwachung, Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2022“.

Neben den nüchternen Zahlen werden viele Beispiele aus der Praxis genannt, wodurch die Bilanz des LUA lesenswert und unterhaltsam ist. Demnach wurden im Jahr 2022 insgesamt 4 200 Vor-Ort-Kontrollen durchgeführt und 3 900 Proben untersucht. Der weitaus größte Teil der Beanstandungen bezog sich laut Bilanz auf die Kennzeichnung. Häufige Mängel seien falsche Angaben zum Alkoholgehalt, falsche Geschmacksangaben (z. B. trocken oder halbtrocken), falsche Rebsortenangaben oder unzureichende Hinweise auf allergieauslösende Stoffe.

SELTEN VORSATZ, KEINE GEFAHR VON GESUNDHEITSSCHÄDEN

Nicht immer ist von vorsätzlichen Verstößen auszugehen, so die Weinkontrolle: Die sich ständig ändernden und zum Teil komplizierten Kennzeichnungsvorschriften lassen auch gutwillige Winzer manchmal den Überblick verlieren. Mit Nachsicht der Behörden ist allerdings nicht zu rechnen, wenn es sich um schwerwiegende Täuschungen und echte Fälschungen handelt. Gemessen an der Zahl der Untersuchungen, wurden nur wenige solcher Fälle aufgedeckt. Insgesamt 52 Proben (1,3 %) in- und ausländischer Weinerzeugnisse fielen wegen Grenzwertüberschreitungen oder unzulässiger Behandlung der Weine auf, z. B. durch den unzulässigen Zusatz künstlicher Aromastoffe. Verstöße mit der Gefahr einer Gesundheitsgefährdung wurden laut Landesuntersuchungsamt im Jahr 2022 nicht festgestellt.

Eine gute Nachricht: Verbraucherinnen und Verbraucher können sich in der Regel darauf verlassen, dass im Wein keine schädlichen Inhaltsstoffe enthalten sind und allenfalls eine unzureichende Etikettierung vorliegt. Doch auch diese kleinen Fehlerquellen können große Auswirkungen haben, wie bei der Allergenkennzeichnung. Der Hinweis „Enthält Sulfite“ ist allgemein bekannt. Theoretisch wäre auch ein Hinweis wie „Enthält Eiprotein“ oder „Enthält Casein aus Milch“ denkbar. Verstöße wegen nicht deklarierter Allergene wurden im Jahr 2022 nicht festgestellt.

NUR WENIGE BEANSTANDUNGEN

Von den untersuchten Proben wurden nur 7,1 % tatsächlich beanstandet, das entspricht etwa 3,4 % der in Rheinland-Pfalz untersuchten Menge von 351 124 Hektolitern Wein. Die Zahl der Beanstandungen unterscheidet sich nicht zwischen Erzeugnissen aus Deutschland, aus der Europäischen Union oder aus sogenannten Drittländern, wie z. B. aus der Neuen Welt.

Nur insgesamt 20 Proben wurden wegen der Verwendung nicht zugelassener Behandlungsmittel und -verfahren beanstandet: In zwölf Fällen wurden Aromastoffe nachgewiesen, in vier Fällen ein verbotener Zuckersatz und einmal wurde einem Wein Wasser zugesetzt. Bei weiteren 35 Proben wurden Grenzwertüberschreitungen festgestellt: Der Mindest- oder Höchstalkoholgehalt war falsch angegeben, der erforderliche Kohlendruck nicht erreicht oder der Gehalt an flüchtiger Säure zu hoch.

PROBLEM DER FALSCHEN LAGERUNG

Auch ordnungsgemäß hergestellte Erzeugnisse können sich in ihrer Qualität verschlechtern. Insbesondere durch falsche oder zu lange Lagerung können Weine sensorisch negativ beeinflusst werden, sodass nicht mehr verkehrsfähige Weine verkauft werden. Als mögliche Fehlerquelle sieht die Weinkontrolle eine unsachgemäße Regalpflege in Verkaufsstellen des Einzelhandels, an Tankstellen oder in Restpostenmärkten. Als Beispiel werden Weinflaschen genannt, die über Wochen oder Monate in der Sonne im Schaufenster stehen und daher nicht mehr in „handelsüblicher Beschaffenheit“ sind. In Proben werden solche Weine sensorisch als „oxidiert“, „überlagert“, „abgebaut“, „alt“, „firn“, „muffig“ und „mit Maggi- bzw. Sherryton“ beschrieben. Betroffen waren auch Schaumweine in Piccolo-Flaschen mit Schraubverschluss. Diese verlieren bei zu langer Lagerung an Kohlendruck und erreichen nicht mehr den erforderlichen Mindestwert von 3 bar. Für die betroffenen Händler bedeutet dies die Räumung der Regale und die Vernichtung der Ware.

DIE KLASSIKER: KELLERBÜCHER UND FALSCH PRÜFUNGSNUMMERN

Klassiker der Weinüberwachung sind die fehlende oder mangelhafte Führung der Kellerbücher oder der Verkauf von Qualitätsweinen ohne amtliche Prüfungsnummer. Ein Weinbaubetrieb erschlich sich in mehreren Fällen die Bezeichnung „Qualitätswein“, indem er bei der sensorischen Prüfung Weine aus fehlerfreien Partien anstellte, die erlangten Prüfungsnummern aber für andere fehlerhafte Weine verwendete. In einem anderen Fall fanden die Behörden 2 000 Liter Wein einer nicht näher bezeichneten Weißweincuvée, die in den Kellerbüchern nicht als Bestand aufgeführt war. Eine Nachlässigkeit mit Folgen. Mit der Nachmeldung wurde die Höchstmenge des Betriebes überschritten. Beinahe 1 000 Liter Wein wurden der Zwangsdestillation zugeführt.

SONNE IM WEIN – ODER DOCH NUR ÖL?

Auch ein ungewöhnlicher Fall fand Eingang in den Jahresbericht. Eine Weinkellerei wunderte sich bei der Eingangskontrolle einer Partie von über 25 000 Litern spanischem Roséwein über Fettsäuren, die auf der Oberfläche schwammen. Laut Reinigungszertifikat war der Transportbehälter zuvor für Sonnenblumenöl verwendet und offensichtlich nicht ausreichend gereinigt worden. Öl hat im Wein nichts zu suchen und kann auch nicht entfernt werden. Die Weinkontrolle ordnete daher die Vermischung mit Kochsalz an, um einen weiteren Handel zu verhindern. Eine Destillation zu Trinkbranntwein wurde abgelehnt, der Wein musste im Abwasserwerk entsorgt werden. ■



DAMASCENE

WEINE, DIE VON IHRER HERKUNFT ERZÄHLEN

AUTOR: HEIKO T. TAUDIEN

(Foto: Damascene)

DAMASCENE ist für mich der aufregendste Erzeuger, der in den letzten Jahren aus der bereits sehr innovativen, neuen, südafrikanischen Weinszene hervorgegangen ist. Jean Smit und David Curl repräsentieren ein, aus meiner Sicht, in der südafrikanischen Weinszene einmaliges Weingut. DAMASCENE sucht in den bedeutenden Lagen Südafrikas Terroirs, die von ihrer Herkunft erzählen.



(Foto: Damascene)

B

ereits in ihrem Debüt 2019 brillierten die beiden Winzer und ernteten auch auf internationaler Ebene viel Anerkennung. Smit und Curl suchen Weinberge und Lagen, in denen die Vielfalt des Western Cape zum Ausdruck kommt. Bearbeitet werden derzeit zwölf Regionen Südafrikas. Jean ist sicher, dass die Beziehungen zu den Winzern, mit denen er arbeitet, von größter Bedeutung sind: „Man muss ihnen zuhören und aktiv mit ihnen zusammenarbeiten, um das Terroir wirklich verstehen zu können.“

Jean Smit begeisterte mich bereits 2015 bei unserem ersten Treffen auf Boekenhoutskloof. Ich erlebte einen Kellermeister, der weit über die Erdoberfläche hinausdenkt und lenkt. Jean begann seine Karriere an der Seite von Adi Badenhorst bei Rustenberg, der ihm die Chance gab, Erfahrungen in der Weinherstellung in Neuseeland, Russian River und Napa Valley in Kalifornien zu sammeln. Ebenfalls war die Zeit an der Côte-Rôtie bei Stéphane Ogier entscheidend, um ein wirklich tiefes Verständnis von der Syrah-Traube und ihren Eigenschaften entwickeln zu können. Nach seiner Rückkehr nach Südafrika übernahm Jean die Position des Senior Winemaker bei Boekenhoutskloof. In diesen Jahren, in

denen er die Weine der Premium-Marken des Portfolios verantwortete, begeisterte er sich für die Vielfalt der Weinberge am Kap, die ihn auf den heutigen Weg seiner Weinbereitung führte.

David, ehemaliger Besitzer von Château Gaby in Canon Fronsac, Bordeaux, verliebte sich zuerst in seine heutige Ehefrau und anschließend in Südafrika. Im Jahr 2010 hatte er die Idee, in Hemel-en-Aarde ein Domizil und Weingut zum Anbau von Pinot Noir zu finden, erwarb allerdings einige Monate später eine wunderschöne Apfelfarm in Elgin. David kaufte diese 250 Hektar, um drei Hektar Pinot anbauen zu können. Es hat sich gelohnt, denn Äpfel sind in Südafrika ein fantastisches und lukratives Geschäft. Ein wenig später verkaufte er seine vierzehn Hektar Rebflächen in Canon Fronsac sowie acht Hektar in Castillon, um sich vollständig auf seine neue Heimat konzentrieren zu können.

Auf der Suche nach einem passenden Kellermeister stieß David auf Jean. Ein Volltreffer für beide Seiten. Neben der Übernahme des Kellers der hauseigenen Weingärten konnte Jean seinen neuen Partner von der Idee DAMASCENE überzeugen. Liquide Mittel für die Umsetzung des Projektes sowie die ideale Besetzung der Position bei Moya Meaker, dem Label der hauseigenen Weingärten, sind somit die beste Grundlage für den langfristigen Erfolg dieses Teams.

Aus Elgin kommen die Pinots von Moya Meaker. DAMASCENE umfasst Lagen, die nicht von der Farm in Elgin stammen. Ein erstes Angebot bestand aus DAMASCENE Stellenbosch Syrah, DAMASCENE Stellenbosch Cabernet Franc und DAMASCENE Franschoek Sémillon. Mittlerweile gibt es auch weitere DAMASCENE-Lagen. Erleben Sie nachfolgend meinen spannenden Verkostungsweg durch die DAMASCENE Kap-Region.

1. DAMASCENE Chenin Blanc 2021 Swartland, Südafrika

Dieser Wein stammt von Granitböden am Paardeberg und wurde im Stockinger-Fass spontan ohne biologischen Säureabbau vergoren. Attraktiv im Duft, mit Apfelschale und Steinobst. Straff am Gaumen mit Aromen von Zitrone, Limette und getrockneten Kräutern. Ein Hauch von Salzigkeit wie auch Limettenmelisse. Der gute Nachhall wird von linearer Frucht und einem Hauch von Minze begleitet. 92/100

2. DAMASCENE Sémillon 2021 Franschoek, Südafrika

Dieser Wein stammt von 1942 gepflanzten Buschreben. Ebenfalls wurde hier Sémillon Gris mitvergoren. Komplex und feinwürzig, gelbe Frucht und leichte Salzigkeit. Am Gaumen ein nahezu ideales Spiel aus Säure und Extrakt. Aromen von reifen Birnen und Apfelfrüchten, dabei mittelgewichtig. Gute Konzentration und Struktur begleiten den langen Abgang. Ein Wein mit Ausdruck. 93+/100

3. Moya Meaker Pinot Noir 2021 Elgin, Südafrika

Dieser Pinot wurde aus ganzen Beeren gekeltert, in Stockinger- und 300-Liter-Burgunderfässern ausgebaut. Jung und modern im ersten Duft. Leicht florale Note, dazu auch Frucht mit Kirsche und Pflaume sowie duftende Erdbeermousse. Junge, feinkörnige Tannine. Mittlerer Abgang, begleitet von attraktiver Salzigkeit. 90/100

4. DAMASCENE Swartland Syrah 2021, Südafrika

Die Trauben kommen zum großen Teil von Schieferböden am Kasteelberg und ungefähr ein Viertel von anderen Granitböden sowie eisenhaltigen Böden. Höchste Komplexität in der Nase, dabei herrlich sortentypisch. Aromen von Blaubeeren, dunklen Pflaumen sowie auch eine Prise grüner Pfeffer. Idealer Säurebogen, dabei viel Ausdruck und sehr gute Länge. 94+/100

5. DAMASCENE Cabernet Franc 2021 Stellenbosch, Südafrika

Außergewöhnlich kleine Trauben (CF1-Klon) von Granitböden aus der Nähe von Kaapzicht, zehn Tage Maischestandzeit, ausgebaut in 1000-Liter-Eichenfässern. Klassischer Duft mit Johannisbeere, dunkelroter Frucht und feiner Kräuternote. Am Gaumen herrlich saftig, Noten vom Kalk, gutes junges Tannin. Dabei griffig und doch so elegant. Guter Nachhall und viel Potenzial. 93/94

6. DAMASCENE Cabernet Sauvignon 2020 Stellenbosch, Südafrika

Dieser Wein stammt aus verschiedenen Lagen in Stellenbosch, 75 % Polkadraai, 25 % Helderberg. Vergoren im Beton, danach Ausbau für elf Monate im Barrique, weitere elf Monate im Stockinger-Fass. Eleganter Duft. Reife, dunkle Frucht. Am Gaumen schwarze Johannisbeerfrucht, Gesteinsmehl und ein Hauch von Brombeere, junger Gerbstoff, dabei alles balanciert von sehr guter Säure. Lang im mineralischen Nachhall. 93/100

Mein Fazit

In diesem Fall präsentiert sich der Syrah als die aktuell relevanteste rote Rebsorte Südafrikas, messerscharf und authentisch. Sémillon folgt dicht dahinter, der als weiße Rebsorte in idealer Weise die Historie und den neuen, ganz anderen Aufschwung der Kap-Region durch eine weitere Winzergeneration repräsentiert. Jean Smit und David Curl bringen die Bedeutung Südafrikas im internationalen Kontext und im aktuellen Zeitgeist einen großen Schritt voran. Kompliment. ■



(Foto: Damascene)



Das Trio: (v. l. n. r.) Evangelos Gerovassiliou, Ioanna Vamvakouri, Vassilis Tsaktsarlis (Foto: Epanomi)

GRIECHENLANDS ASSYRTIKO

Eine überraschende Rebsorte

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Es war ein etwas bösartiger Weintest bei einem Seminar mit griechischen Weinen für Studenten auf der Uni Geisenheim. Eingeschenkt wurde Rheingauer Riesling und Assyrtiko aus Griechenland. Bei der Abfrage am Ende stellte sich heraus, dass hinter der Hälfte der Rheingauer Proben Assyrtiko angekreuzt wurde – was andeutete, dass die wohl wichtigste griechische Weißweinsorte (Rebfläche rund 1800 Hektar) einem guten Riesling sehr ähnlich ist. Sie kann betonte Mineralik mit Zitrus im Aroma ebenso wie Extrakt und ein feines Säurespiel vorweisen.

B

esonders beliebt war und ist Assyrtiko von der rund 100 Kilometer nördlich von Kreta gelegenen Vulkaninsel Santorini, wo die Reben wie ein niedriger Kranz erzogen werden, um die Trauben vor starken Winden zu schützen. Während Santorini von vielen Touristen sehr bevölkert ist, gibt es gleich in der Nachbarschaft im Westen ein kleines Eiland, die Insel Thirasia, die von gerade 300 Menschen bewohnt ist. Ein paar Rebanlagen wurden bewirtschaftet, aber der Traubensaft zu einfachem Vinsanto verarbeitet, der billig als „Santorini“ verkauft wurde.

Das Verschenken des Potenzials hörte vor einigen Jahren auf, als zwei renommierte Weinmacher hier mit „richtigem“ Weinbau begannen und dabei voll auf Assyrtiko setzten. Mit im Spiel sind Evangelos Gerovassiliou, der seit über 30 Jahren mit seinem Weingut in Epanomi (Thessaloniki) griechisches Aushängeschild ist und außerdem mit seinem Freund Vassilis Tsaktsarlis vor rund 20 Jahren das Weingut Biblia Chora im nördlichen Thrakien gründete, das heute ebenfalls zu den Besten in Griechenland gehört. Gemeinsam mit der offenbar sehr talentierten Önologin Ioanna Vamvakouri gründeten sie das Weingut Mikra Thira mit 10,5 Hektar Assyrtiko.

„Das Trio keltert seit 2018 Weine, die zu den aufregendsten zählen, die wir von Helas kennen – einzigartig und pur“, meint Hendrik Thoma, einst bekannt geworden als Sommelier, heute mit seiner Firma Wein am Limit ein Spezialist für besondere, ungewöhnliche Weine, die auch getrost mal etwas kosten dürfen. Aktuell im Verkauf ist der Jahrgang 2020. Die „einfachste“ Ausführung kostet 38,50 Euro. Der Nikteri, wenn man so will der Zweitwein, steht mit 46 Euro in der Preisliste. Für den tiefgründigen, hoch-eleganten Terracea sind 79 Euro fällig. Wer die Weine blind verkostet, kann durchaus Große Gewächse vom Riesling vermuten ... ■

FÜR SIE VERKOSTET

WEINNOTIZEN VON

Rudolf Knoll | Horst Kröber | Peter W. Schneider | Arthur Wirtzfeld

Ludwig von Kapff: Augenhöhe Cuvée | **Champagne Marcel Deheurles & Fils:** Céleste Champagne vom Weißburgunder | **wein & gut Frank:** 2020 Merlot *** | **Weingut Freiherr von Gleichenstein:** Crémant Rosé Baden | **Weingut Primus:** 2021 Sauvignon Blanc Von den Terrassen und 2022 Welschriesling TERRA | **Weingut Gies-Düppel:** 2022er Riesling Granit trocken | **Askaneli:** 2019 Gocha's Collection Muza Qvevri | **Baron Longo:** 2016 Liebenstein Chardonnay & Pinot Blanc Cuvée Südtirol DOC | **Bouvet Ladbay:** Crémant de Loire Excellence Brut AOP | **Cantine I Favati:** 2013 Fiano di Avellino DOCG Pietramara Etichetta Bianca | **Compañía de vinos Vintae:** 2021 MATSU El Pícaro D.O. Toro | **Château Buera:** 2019 Rkatsiteli Qvevri Reserve | **Gérard Bertrand:** 2021 Gris Blanc | **Matteo Correggia:** 2020 Barbera d'Alba | **Weingut Hans Wirsching:** 2020 TriTerra | **Cantina Valpolicella Negrar:** 2018 Amarone della Valpolicella Classico Gran Signoria DOCG | **Weingut Martin Waßmer:** 2020 Spätburgunder Markgräflerland

Augenhöhe Cuvée

Deutscher Sekt mit Grundwein aus allen 13 Anbaugebieten

Verkostet von Rudolf Knoll

Zum zweiten Mal wurde Deutschland im Sekt wiedervereint. Und zwar von drei charmannten jungen Damen, die Deutschland als Weinhoheiten national und international vertreten: Luise Böhme (Weinprinzessin aus Saale-Unstrut), Katrin Lang (Deutsche Weinkönigin aus Baden) und Juliane Schäfer (Weinprinzessin aus Rheinhessen) sind die charmannten Gesichter für eine Sekt-Cuvée mit der Bezeichnung „Augenhöhe“, die sich aus Grundweinen aller 13 deutschen Anbaugebiete zusammensetzt und in der Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei Freyburg versetzt wurde. Die Grundweine (Riesling und Burgunder) wurden in einer Größenordnung von 200 Liter gespendet.

Der Sekt wird im Online-Shop von Ludwig von Kapff offeriert. Der Verkaufserlös geht an 13 gemeinnützige Projekte, die von den Anbaugebieten ausgewählt wurden.

Die „Augenhöhe“ befindet sich zwar nicht auf Augenhöhe mit inzwischen zahlreichen bedeutenden Winzersekten. Aber in der Flasche steckt doch ein feingliedriger, verspielter Prickler mit zartfruchtigem Aroma, der zu vielen Anlässen Spaß macht und auch mit seinem Preis erfreut.

Preis: 10,50 Euro

www.ludwig-von-kapff.de/augenhoehe-cuvee-30263.html



Céleste Champagne vom Weißburgunder

Champagne Marcel Deheurles & Fils

Verkostet von Rudolf Knoll

Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier sind die drei klassischen, zugelassenen Sorten für die Erzeugung von Champagner – so die geläufige Meinung. Aber es gibt rechtlichen Spielraum noch für ein paar andere Sorten, die durchaus überraschende Ergebnisse erzielen können. Erlaubt sind außerdem Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Gris. Sie machen zwar insgesamt nur etwa 0,3 Prozent der Rebfläche der Champagne aus, können aber interessante Produkte hervorbringen. Bei dem Céleste aus dem ambitionierten, kleinen Champagne-Haus von Marcel Deheurles aus Celles-sur-Ource (Departement Aube) ist nur Pinot Blanc im Spiel. Entdeckt hat den Champagner Spezialistin Gabriela Büsse-maker, die den Winzer als „echten Tüftler“ kennengelernt hat.

Feine, anhaltende Perlage, anregende Kräuterwürze im Aroma; geschmeidig, nervig, schlank und verspielt im Geschmack, mit stattlicher Länge im Abgang, so liebt es der Champagne-Fan.

Preis: 49,90 Euro

www.chateau-champagne.de



2020 Merlot ***

wein & gut Frank

Verkostet von Rudolf Knoll

Das Weingut Frank im kleinen Weinort Botenheim bei Brackenheim im Landkreis Heilbronn gibt es noch nicht lange. Erst 2009 wagten Florian Frank und seine Gattin Manuela nach ein paar Jahren in einem Landwirtschaftsbetrieb mit Traubenablieferung an eine Genossenschaft den Sprung in die Winzer-Selbstständigkeit. Was nicht verwunderte. Schließlich hatte er in Geisenheim Weinbau studiert und bei den Remstaler Topwinzern Aldinger und Ellwanger (Jürgen) den letzten Schliff für die Erzeugung bedeutender Weine bekommen. Seitdem fallen die Franks immer wieder mit ihren Gewächsen auf. Dazu gehören sogar eher gewöhnliche Sorten wie Trollinger und Portugieser. Aber in der auf sehr gutem Niveau angesiedelten beachtlichen roten Kollektion ist es vor allem der Merlot, der nationale Spitzenklasse repräsentiert. Die Nase wird von delikater Kirschfrucht gekitzelt. Auf der Zunge präsentiert sich der Wein geschmeidig, elegant, mit feinem Spiel und viel Tiefgang.

Preis: 15,50 Euro

www.weingutfrank.de



Ein Steirer, ein Slowene – ein Weingut Weingut Primus

Verkostet von Rudolf Knoll

Mit „Primus inter Pares“ (der Erste unter den Gleichen) hat das Weingut in Spielfeld nichts am Hut. Aber der Vater der heutigen Eigentümer Christian und Thomas Polz wurde einst Primus getauft. Deshalb hieß das Weingut eine Weile „Primus Polz“. Um Verwechslungen mit den anderorts bekannten Winzernamen Polz zu vermeiden, wurde Primus ohne Polz als Gutsname gewählt. Dieser hat längst den vormaligen Geheimtipp-Status verloren, weil die Weine der Brüder durchgängig erstklassig sind.

2021 Sauvignon Blanc Von den Terrassen, Slowenien

Einige steirische Betriebe pflegen auch Reben beim Nachbarn – und das wie! Feine Würze im Aroma; im Geschmack straff, fordernd, tolles Säurespiel, ausdrucksstark und lang im Abgang.

Preis: 13,50 Euro



2022 Welschriesling TERRA

Wein aus der kleinen Naturlinie, bei der die Wein spontan vergoren sind und ohne Filtration gefüllt werden. Nicht zu vergleichen mit den oft nicht sehr genussfähigen Naturweinen, sondern wohltuend normal, nur etwas trüb und hochfarbig. In der Nase zarte Mineralität; auf der Zunge sanfter, würziger Druck, straff, gutes Potenzial für lange Lagerung

Preis: 15,- Euro

Beide Weine bei: www.primus.cc



Crémant Rosé Baden Weingut Freiherr von Gleichenstein

Verkostet von Rudolf Knoll

Rosé-Weine sind eine Stärke Südbadens. Das Weingut Freiherr von Gleichenstein in Oberrotweil hat seine Kollektion jetzt durch einen prickelnden Rosé ergänzt, bezeichnet als Crémant wie in Frankreich. Der Sekt stammt von früh per Hand gelesenen Trauben, die als ganze Beeren gepresst wurden. Nur die erste Pressfraktion fand Verwendung. Nach der Flaschengärung blieb der junge Prickler zwölf Monate auf der Hefe, bevor er abgerüttelt und degorgiert wurde. Das Ergebnis präsentiert sich im Glas mit feiner Perlage und überzeugt auf der Zunge mit delikaten Fruchtnuancen, Saft und einer anhaltend temperamentvollen Art.

Preis: 15,50 Euro

www.gleichenstein.com





2022er Riesling Granit trocken Weingut Gies-Düppel

Verkostet von Horst Kröber

Weg von den Fruchtzwergen, hin zum Terroir. Das fängt beim Duft an. Animierend, etwas kokett, Mineralität pur. Dazu lebendig frische Noten nach weißem Pfeffer und Meerrettich. Im Hintergrund glaubt man, Nuancen nach Anis und Fenchel zu riechen. Wenn er länger im Glas steht, gesellen sich noch Limette, Mirabelle und Pfirsich hinzu. Lust aufs Schmecken.

Wow, alles in Bewegung. Es folgt eine gustatorische Himmelfahrt. Fleischig, sinnlich, saftig, rund und prall füllt er den ganzen Mund aus. Doch er macht nicht satt. Neben seinem zarten Schmelz überrascht das überaus feine Spiel zwischen Frucht, Süße, Säure und zarten Bitternoten. Er ist präsent, ohne arrogant zu wirken, er fesselt, ohne aufdringlich zu sein. Er ist ein Erzähler, ein Fabulierer und man kann, nein muss ihm zuhören. Zauber und Spannung. Er jongliert, lullt ein und hält einen in seinem Bann. Doch auf einmal lässt er die Zügel los. Ein Früchtekorb von Pfirsichen und Mirabellen, Quitte und Hagebutte ist zu schmecken und eine freche weißpfeffrige Schärfe setzt den Schlussakkord. Alle Lust will Ewigkeit.

Preis: 12,- Euro
www.gies-dueppel.de



2019 Gocha's Collection Muza Qvevri Askaneli

Verkostet von Peter Schneider

Aus der vielfältig bunten Wundertüte Georgiens stammt dieser Weißwein. 1998 gründeten die Brüder Chkhaidze dieses Weingut in Askana, einem Ort in Kachetien, der wichtigsten Weinbauregion Georgiens. Hier wird moderne Weinbereitung mit althergebrachten Methoden verbunden, wie dem Ausbau im Qvevri, der klassischen georgischen Tonamphore.

Der Muza Qvevri wird weltweit exportiert und ist eine Cuveé von fünf autochthonen Rebsorten aus dem Osten und Westen Georgiens: Rkatsiteli, Kakhuri Mtsvane, Kisi, Krakhuna und Mtsviani. Nach der Traubenpressung vergärt der Most im Qvevri und verbleibt dort sechs Monate, bevor er in Eichenfässern weiterreift. Nachdem die Wachskapsel um den Korken entfernt ist, fließt ein satt goldgelber Wein ins Glas. Ein verhaltenes Bukett mit kräuterigen (Koriander, Liebstöckel) Aromen erwartet den neugierigen Genießer. Am Gaumen überrascht eine mittelgewichtige, geradlinige Struktur mit moderater Säure. Ein eher dezenter, aber ungewohnter Aromenmix aus Pflaumen, Hefeteignoten und etwas Thymian mit blättrigen Reifetönen macht sich breit, bleibt aber zugänglich. Der Abgang ist mittellang, das Reifepotenzial schätze ich nicht allzu hoch ein, auf der Rückseite ist ein Datumsstempel sichtbar: 14.6.2021. Ob damit ein Abfüll- oder gar ein Verfallsdatum gemeint ist, bleibt ein Geheimnis. Ein unkonventioneller, jedoch stimmiger und durchaus komplexer Wein aus einem uralten Weinbauland, der sicher zu Experimenten bei der Speisenbegleitung anregen wird.

Preis: ca. 25,- Euro
www.askaneliusa.com



2016 Liebenstein Chardonnay & Pinot Blanc Cuvée Südtirol DOC Baron Longo

Verkostet von Peter Schneider

Etwas gewöhnungsbedürftige Schrumpfkapsel. Der in 500-Liter-Eichenfässern vergorene und gereifte Wein zeigt eine satte goldgelbe Farbe und ein buttriges, fein gereiftes Bukett, am Gaumen eine gute Konzentration und schöne Balance, niedrige Säure, elegante Struktur, vorwiegend nussige Aromen, jedoch auch Anklänge an gelbe Äpfel, Mango und Papaya. In der Mitte fehlt etwas Druck, doch ist der Wein gut gereift und hat einige Komplexität, recht gute Länge und ist ein toller Essensbegleiter, perfekt zu Pasta mit Lachs, Champignons und Sahnesauce.

Preis: 38,- Euro
www.baronlongo.com



Crémant de Loire Excellence Brut AOP Bouvet Ladubay

Verkostet von Peter Schneider



Die Maison Bouvet Ladubay aus dem Tal der Loire überzeugt seit über 170 Jahren mit guten, flaschenvergorenen Schaumweinen mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis. Hier wird seit 1851 eine große Palette von Cuvées der Appellationen Crémant de Loire und Saumur Brut aus den Rebsorten Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc erzeugt und in über 50 Länder – vorwiegend in die USA und nach Deutschland – breit distribuiert. Hierzulande dürfte der Trésor Blanc Brut aus der Appellation Saumur ein wohlbekanntes Produkt sein, er ist oft im Fachhandel und in gut sortierten Supermärkten zu finden. Der Ausbau der Schaumweine erfolgt im Edelstahl und/oder in Holzfässern. Bemerkenswert sind zudem die öffentlich zugängliche Kunstsammlung im Stammhaus sowie die über acht Kilometer langen Kelleranlagen, die per Fahrrad erkundet werden können.

Der hier vorgestellte Excellence Brut kommt aus der AOP Crémant de Loire mit ihren Lehm- und Kalksteinböden. Er ist zu 80 % aus der Rebsorte Chenin Blanc und einem Anteil von 20 % der Rebsorte Chardonnay mit einem 12-monatigen Hefelager hergestellt. Seine Farbe ist hellgelb, mit lang anhaltendem, feinem Mousseux. Im Bukett machen sich Aromen von hellen Blüten bemerkbar, auch ein wenig Orange mischt sich darunter, am Gaumen finden sich Steinobstfrucht und ein wenig rauchige Würze mit mittlerer Intensität, eine lebendige Säure wirkt anregend, die Dosage ist nicht übertrieben, der Crémant behält so eine gute Balance, der Nachhall hat mittlere Länge. Dies ist ein professionell erzeugtes Produkt, das vielen Schaumweinfreunden schmecken dürfte, aber auch einem etwas höheren Anspruch gerecht wird.

Preis: ca. 13,- Euro
www.bouvetladubay.com



2013 Fiano di Avellino DOCG Pietramara Etichetta Bianca Cantine I Favati

Verkostet von Peter Schneider

Aus Kampanien kommt dieser unfiltrierte Weißwein, der jedoch kein Depot aufweist. Guter Naturkork, satte altgoldene Farbe. Zu Beginn steigt ein Duft nach Haselnuss und Blätterkrokant in die Nase. Am Gaumen mit vollreifer Präsenz, mit guter Balance und erneuten estrigen Nussaromen, doch auch mit Noten von Bienenwachs und sehr reifer Papaya. Er hat eine völlig intakte Struktur, zwar nicht das Volumen eines Chardonnays, wirkt aber sehr elegant. Mittlere Länge, recht schön. Zu Seeteufel sizilianisch, Muscheln oder mittelreifem Schnittkäse.

Preis: 18,50 Euro
www.cantineifavati.it



2019 Rkatsiteli Qvevri Reserve – Château Buera

Verkostet von Peter Schneider

Das uralte Weinland Georgien ist eine Fundgrube für neugierige Weinliebhaber und stilistisch eine Wunderkammer. Der hier vorgestellte weiße Qvevri Reserve 2019 aus der in Georgien weit verbreiteten Rebsorte Rkatsiteli kommt aus Napa-reuli in der östlichen Region Kachetien nahe des Lopota Sees. Das erst 2018 gegründete Weingut, zugleich eine touristische Destination mit einem Restaurant, bietet einen tollen Blick auf den nahen Kaukasus.

Der Wein, der im Qvevri maischevergoren und zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut wurde, hat typischerweise ein sehr dunkles Gelb mit Kupferreflexen. Im eher verhaltenen Bukett zeigen sich vegetabile und kräuterige Noten. Am Gaumen findet sich eine deutliche Phenolik mit strammen Gerbstoffen, etwas Holz wie auch dezente Zitrusnoten und vorwiegend wieder Kräuter (Verbena, Estragon). Die Struktur ist kompakt und der Abgang mittellang. Nach einer Belüftung von 24 Stunden wirkt der Wein merklich harmonischer und nun sind auch nussige Aromen feststellbar. Das weitere Lagerpotenzial ist schwer zu beurteilen, doch – zwei bis drei Jahre scheinen möglich. Hier sollte man eigene Erfahrungen wagen, wie auch die Kombination mit Speisen ein weites Experimentierfeld bietet.

Preis: ca. 20,- Euro
www.chateaubuera.com

2021 MATSU El Pícaro D.O. Toro – Compañía de vinos Vintae

Verkostet von Peter Schneider

„El Pícaro“ ist in Spanien ein Schelm. Und tatsächlich blickt vom Etikett der Flasche formatfüllend, selbstbewusst und vielleicht auch schelmisch ein junger Mann zum erwartungsvollen Weinfreund. MATSU – japanisch für „warten“ – ist mit drei Rotweinen und einem Weißwein das neueste Projekt des Weinunternehmens Vintae, das noch in etlichen anderen spanischen Anbaugebieten mit viel Verve aktiv ist. Der Gründer, der aus La Rioja stammende José Miguel Arrambarri Terrero, dessen beide Söhne Richi und José Miguel heute VINTAE weiterführen, suchte die D.O. Toro im Jahr 2005 für diese Investition aus. Zwar waren die Weine aus Toro in früheren Zeiten oft rustikal und alkohollastig, doch das Rebmaterial dieser Region ist hervorragend. Die Rebstöcke in diesem kargen Landstrich mit seinem kontinentalem Klima sind oft sehr alt, viele über 100 Jahre, und haben das Potenzial für große Rotweine aus der dominierenden Rebsorte Tinta de Toro (Spielart des Tempranillo).

Seit Ende der 1980er-Jahre hat mit einer jungen Generation auch eine neue Stilistik Einzug gehalten, die Weine sind frischer, zugänglicher und geschliffener. Dies trifft auch auf den Joven-Rotwein „El Pícaro“ zu: Zwar ist die Flasche mit einem Presskork verschlossen, doch das ist nicht so schlimm bei jung zu trinkenden Weinen. Ein leuchtendes, kräftiges Mittelrot lacht aus dem Glas. Der im Betontank ausgebaute Wein aus 100 % Tinta de Toro duftet nach Heidelbeeren, aber auch Schlehens, Süßholz und getrocknete Kräuter mischen mit. Dies setzt sich am Gaumen mit mittlerer Intensität, geradliniger, frischer Schwarzkirschrucht, polierten Tanninen und einer angenehmen Herbe im Nachhall fort. Ein unkomplizierter, gut balancierter und modern gemachter Einstiegsrotwein, der auch dem verwöhnten Gaumen gefällt. Gut zu Grilladen, Kartoffel-Tortilla oder auch zu gut gewürzten Frikadellen.

Preis: ca. 9,- Euro
www.askaneliusa.com



2021 Gris Blanc – Gérard Bertrand

Verkostet von Peter Schneider

Der ehemalige Rugbyspieler Gérard Bertrand hat nach seinem Karriereende 1992 ein beachtliches Spektrum von rund einem Dutzend Weingütern aufgebaut, die alle im französischen Weinanbaugebiet Languedoc/Roussillon liegen und trotz der Größe des Unternehmens alle biodynamisch bewirtschaftet werden.

Der hier vorgestellte IGP Pays-d’Oc-Wein mit seiner modernen, jedoch nicht extravaganen Ausstattung ist aus den Rebsorten Grenache Gris und Grenache Noir gekeltert. Er kommt aus dem Anbaubereich Tautavel im Roussillon. Seine Farbe, ein ganz helles kupfernes Rosa, weist tatsächlich einen sehr dezenten Graustich auf, der jedoch eher nobel wirkt. Die handgelesenen Trauben werden kühl vergoren, was sich in einer typischen Aromatik niederschlägt: Bukett und Gaumen werden von fruchtigen Noten nach Steinobst (Mirabelle), frischen Erdbeeren und ein wenig Tropenfrucht dominiert. Eine feine, belebende Fruchtsäure kitzelt den Gaumen zusätzlich. Ein ordentlicher Nachhall für diese Weinkategorie rundet das erfreuliche Bild ab. Dies ist ein stimmiger, gut komponierter Sommerwein, der zu allen Arten von Salaten wie auch zu Antipasti oder Tapas eine gute Figur machen kann. Seine 8,- bis 9,- Euro EVP sind absolut angemessen.

Preis: ca. 9,- Euro
www.askaneliusa.com





2020 Barbera d'Alba Matteo Correggia

Verkostet von Arthur Wirtzfeld

Typisches „Barbera-Rot“ im Glas mit rosafarbenen Reflexen. 2020 geboren und gerade erst „entlassen“ – sechs Monate in Edelstahl, zwölf Monate in Barriques und weitere sechs Monate in der Flasche gereift – duftet dieser Barbera d'Alba nach roten Früchten, begleitet von zartem Veilchenton und Pfeffernoten. Am Gaumen angenehm warm. Kirschfrucht vorherrschend, dazu gesellen sich Nuancen von reifen Johannisbeeren. Weicher, geschmeidiger Körper, sanftes Tannin, leichte Süße, eingefangen mittels filigraner Schärfe, moderater Säure, zarten Bitternoten und würzigem Finale. Die 14,5 Volumenprozent gehen in seiner Frische völlig unter.

Fazit: zu jung. Meine Empfehlung: noch mindestens vier Jahre oder auch länger reifen lassen. Die Konzentration wird sich weiter ausbilden und jedenfalls den Trinkspaß noch erhöhen.

Mein Tipp: Ornella Costa, die Witwe von Matteo Correggia, versteht die Böden des Roero und bringt bemerkenswerte Qualität in ihre Weine. Sie sind durchgehend aromatisch, elegant, aber auch kräftig. Ihre Kollektion ist besonders.

Preis: ca. 15,- Euro
www.matteocorreggia.com

2020 TriTerra Weingut Hans Wirsching

Verkostet von Arthur Wirtzfeld

Die exzellente Assemblage der Wirsching- Burgunder gleicht einem aufregenden, fesselnden und mitreißenden Auftritt eines Orchesters tänzelnder Aromen. Der Dirigent ist der Chardonnay, der mit seinen klassischen Noten den Ton angibt. Seine hervorragenden Musiker, der Pinot Blanc und der Pinot Gris, umhüllen das musikalische Ensemble mit einem köstlichen Gaumenschmaus. Salzige, animierende Zitrus-Apfel-Frucht verschmilzt mit cremiger Mineralität, kombiniert mit aromatischer Reife, untermalt von Kaffee und Tabak sowie Nuancen von Vanille. Im Finale tummeln sich feine, flötenhaft lebendige Fruchtnoten, begleitet von sanften, würzig-mineralischen Fagottklängen, die alle nicht aufhören wollen, den wunderbaren Geschmack zu preisen.

Und ja, der TriTerra ist trotz internationaler Anmutung ein herausragender Franke, geboren aus vollreifem Lesegut vom Iphöfer Julius-Echter-Berg und Kronsberg, beginnend mit zweimonatiger Gärung im Edelstahltank mit anschließender zweijähriger Reife im Barrique.

Preis: ca. 22,- Euro
www.wirsching.de



2020 Spätburgunder Markgräflerland Weingut Martin Waßmer

Verkostet von Arthur Wirtzfeld

Was für ein Stoff. Feine mineralische Noten, unterlegt mit Röstaromen und reifen Beerenfrüchten in der Nase. Am Gaumen mundfüllend, würzig, salzig. Angenehm tänzelnde Tannine überall. Viel Druck, kraftvoll, absolut präsent und dicht. Das ist ein Spätburgunder? Ja, einer von Martin Waßmer! Erstaunlich, wie Waßmer aus einer so feinen Sorte so viel Volumen in die Flasche und schließlich ins Glas bringt. Und ja, auch die Frucht ist berauschend, dominierend Sauerkirsche, aber süß anmutend. Dazu gesellen sich Nuancen von Vanille und Kräutern. Im Finale glänzen Frucht und Würze. Fazit: Ein komplexer Wein für anspruchsvolle Gaumen. Unter uns: Für den Preis bekommt man extrem viel Genuss!

Preis: ca. 9,90 Euro
www.weingut-wassmer.de



2018 Amarone della Valpolicella Classico Gran Signoria D.O.C.G. Cantina Valpolicella Negrar

Verkostet von Arthur Wirtzfeld

In kräftigem, dunklem Granatrot präsentiert sich dieser Klassiker aus Negrar. In der facettenreichen Nase sind Noten von Tabak, Holz, Schokolade, Trockenfrüchten und Gewürzen wahrnehmbar. Am Gaumen zunächst überraschend frisch, süffig und fruchtig, Brombeere und Heidelbeere teilen sich die Kür. Es folgt eine angenehm warme, samtige Struktur mit dezenter Süße, umspielt von geschliffenen Tanninen. Der anhaltende Abgang mit dezenten Bittertönen und Kirschnoten wirkt anregend. Der Alkoholgehalt von 15,5 Volumenprozent macht sich erst mit zunehmender Luftzufuhr bemerkbar – insofern kann die anfängliche Süffigkeit täuschen.

Der Gran Signoria zeigt zweifellos das Geschmacksbild eines Amarone della Valpolicella, er kratzt an den 90 Punkten, aber bis zu den wenigen Spitzenamarone ist es noch ein weiterer Schritt, wobei dies auch nicht angestrebt wird.

Preis: ca. 14,- Euro
www.cantinanegrar.it



Dr. Horst Dohm (Foto: Barbara Klemm)

DR. HORST DOHM

NACHRUF VON:
WOLFGANG JUNGLAS

Mitglied Rudolf Knoll mailte mir den Hinweis auf Ihr Sternzeichen: Sie sind am 22. Februar 1939 geboren, laut Rudi gelten solche Menschen als selbstlos, mitfühlend, sie haben oft geniale Einfälle und sind aufgeschlossen für Wein und Genuss. Berühmte Fische waren Albert Einstein, Arthur Schopenhauer, George Washington, Karl May, Michelangelo, Elisabeth Taylor, aber auch Osama bin Laden. So weit der wichtige Hinweis von Rudi Knoll.

Sie sind in Wiesbaden geboren, haben in Frankfurt und Mainz Volkswirtschaftslehre studiert (heute: Makroökonomie). Nach dem Diplom arbeiteten Sie vier Jahre lang im Forschungsinstitut für Wirtschaftspolitik an der Universität Mainz. Ihr Hauptarbeitsgebiet: Wettbewerbsfragen im Handel mit Agrarprodukten und die Agrarmarktordnung der Europäischen Gemeinschaft. Klingt spannend – ist heute noch Thema. Nach Ihrer Promotion wechselten Sie zum Hessischen Rundfunk – in einer Arbeitsgruppe haben Sie sich mit Wettbewerbsfragen zwischen den öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten und den Zeitungsverlagen beschäftigt. Wer in diesem Jahr den öffentlichen Disput zwischen der ARD und der FAZ just zu diesem Thema verfolgt hat, weiß, wie aktuell die Diskussion ist. 1969 traten Sie in die Wirtschaftsredaktion der FAZ ein. Die Entwicklung auf den Wein-, Sekt- und Spirituosenmärkten haben Sie seit dieser Zeit journalistisch begleitet. Ihre kritische Berichterstattung hat Ihnen nicht immer Freunde, aber immer Respekt und Ansehen verschafft. Seit Ihrer Pensionierung fehlt der FAZ das Weinprofil, das Sie über Jahre aufgebaut haben. Reputation haben Sie auch als Autor vieler Bücher erworben: Flaschenpost aus ... (Toskana, Provence, Piemont), Weingüter in Deutschland, Sekt zwischen Kult und Konsum, Der Feinschmecker Winzerportraits und viele andere.

1984 haben Sie den ersten Preis für Weinpublizistik erhalten. Durch Ihre jahrzehntelange journalistische Arbeit haben Sie sich einen untadeligen Ruf als unabhängiger Weinjournalist erworben, der von den Kolleginnen und Kollegen in der Weinbranche sehr geschätzt wird. Die deutschsprachigen Weinjournalisten ehren Sie deshalb für Ihr Lebenswerk mit der Ehrenmitgliedschaft in Weinfeder e.V.

Dr. Franz Michel vom Hochheimer Weingut Domdechant Werner bat mich, folgende Zeilen in der Laudatio zu berücksichtigen: (Zitat): „Mit ganz besonderer Freude habe ich von Ihrer Entscheidung für die Ehrenmitgliedschaft von Dr. Horst Dohm gelesen. Ich kenne Horst Dohm sicherlich seit über 40 Jahren als unermüdlichen Kämpfer für die Grundsätze der Marktwirtschaft auch für Wein. Aus meiner früheren Verantwortung als Vorstand des

Am 10. Februar 2023, kurz vor seinem 84. Geburtstag, ist unser Weinfeder Ehrenmitglied Dr. Horst Dohm verstorben. Ich erinnere mich noch sehr gut, als ich ihm am 13. Dezember 2010 in Anwesenheit seiner Frau Inge die Urkunde für die Ehrenmitgliedschaft überreichte und eine Laudatio hielt. Hier ein Auszug daraus:

Laudatio zur Ehrenmitgliedschaft 2010 (ZITAT):

Weinfeder e.V. vergibt Ehrenmitgliedschaften an Journalisten, deren berufliche Leistungen für Weinjournalismus gewürdigt werden sollen. In diesem Jahr hat sich der Vorstand für Sie, Herr Dohm, entschieden. Vielleicht bin ich von den 65 Mitgliedern von Weinfeder e.V. nicht sonderlich geeignet für eine Laudatio: Schließlich sind wir uns bisher kaum begegnet, Anekdoten über Sie kenne ich nur vom Hörensagen.

Mitglied Harry George erzählte mir: Ein ehemaliger Präsident des Deutschen Weinbauverbandes stellte nach der Freigabe der Chardonnay-Bepflanzung eine Kollektion seiner Chardonnay-Weine vor. Harry saß neben Ihnen und meinte, die Probiergläser seien wohl etwas klein geraten. Ihre trockene Bemerkung dazu: Für diese Weine sind sie groß genug. Diese Episode wertet Harry als Beleg für das sichere Urteil des Weinkenners Dohm.

Deutschen Weinfonds – von 1963 bis 1997 – weiß ich aus eigener, oft harter Erfahrung um alle Versuche der offiziellen Weinbaupolitik, mit marktfeindlichen Interventionen lenkend in die Markt Abläufe einzugreifen. Horst Dohm ist im besten Sinne ein unbeugsamer ‚Ordo-Liberaler‘, mit dessen Werten ich mich stets verbunden fühlte.“

Die FAZ schreibt in ihrem Nachruf:

„Der Begriff Winzersekt, der heute so selbstverständlich benutzt wird, ist eine Erfindung Horst Dohms gewesen. Ausdrücken wollte Dohm damit das zunehmend von Erfolg begleitete Bemühen deutscher Winzer, Qualität anstelle von Quantität herzustellen. Als ein im In- und Ausland angesehener Weinautor hat der gebürtige Wiesbadener, der lange Jahre auf der anderen Rheinseite in der Nähe von Mainz lebte, für die Frankfurter Allgemeine Zeitung

und das Frankfurter Allgemeine Magazin zahlreiche Beiträge verfasst, die auch als Grundlage für schön editierte Bücher mit dem einprägsamen Namen „Flaschenpost“ geeignet waren. Besonders italienische Weine hatten es ihm angetan, aber er schrieb auch gerne über Gewächse aus Frankreich und Deutschland. Als kenntnisreicher Journalist wurde Dohm geschätzt und respektiert; gleichwohl blieb er immer bescheiden.“

Die Mitglieder von Weinfeder e.V. trauern um einen geschätzten Kollegen – unser Ehrenmitglied Heinz-Gert Woschek bringt es auf den Punkt: „Während meiner beruflichen Tätigkeit hatte ich mit ihm ein äußerst angenehmes, kollegiales Verhältnis. In seiner überaus korrekten und aufrechten Art habe ich ihn sehr geschätzt. Mit ihm hat uns ein weiteres Urgestein des Weinjournalismus verlassen.“ ■

UNVERWÜSTLICH „DER KLEINE JOHNSON“

REZENSION: PETER SCHNEIDER



Wenn es seit nun 47 Jahren einen handlichen Weinführer gibt, dem das Prädikat „unentbehrlich“ gebührt, dann ist das der „Kleine Johnson“. Mit beachtlichen 460 Seiten ein seriöses und kompaktes Nachschlagewerk über die Weine dieser Welt. Für Anfänger - damals eines meiner allerersten Fachbücher – und Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet. Hier sind geballte, fundierte Informationen über Anbaugebiete, Winzer, Rebsorten, Jahrgänge und vieles mehr versammelt, die jährlich aktualisiert werden und das Büchlein konkurrenzlos machen.

Lange Jahrzehnte verantwortete die englische Weinkoryphäe Hugh Johnson den Inhalt, seit zwei Jahren – und nach einem Verlagswechsel – ist die langjährige Chefredakteurin Margaret Rand am Ruder. Sie kann auf eine lange Karriere als Autorin und Herausgeberin von Weinbüchern und Weinzeitschriften zurückblicken und hat vor allem viele bewährte Aspekte des „Kleinen Johnson“ beibehalten. So gibt es nach wie vor „Bordeaux“ als eigenständige Sektion. Die persönlichen Favoriten sind rot hervorgehoben, die trinkreifen Jahrgänge fett gedruckt und die bekannte Sternchenwertung kennzeichnet Qualität. Mit einem kompetenten internationalen Autorenteam wurden weit über 6 000 Weine erfasst. Selbstverständlich finden sich auch Empfehlungen zum Foodpairing und Rubriken zur Weinsprache und zu Rebsorten. Nach wie vor gibt es bei den Einschätzungen eine gewisse angelsächsische Sicht auf die Weinwelt, was angesichts der langen und erfolgreichen Historie des britischen Weinjournalismus kein Nachteil ist. Neu in der Ausgabe 2024 sind im Anhang ausführliche Informationen zur weltweit verbreiteten weißen Rebsorte Chardonnay. Als ständiger hilfreicher Begleiter durch den Dschungel des Weinkosmos ist dieses kleine Buch nicht wegzudenken. ■

Der kleine Johnson, Hardcover, 460 Seiten, 22,99 Euro, ZS-Verlag GmbH, ISBN/EAN: 978-3-96584-321-9