

WEIN *W*ander

VERBAND DEUTSCHER WEINPUBLIZISTEN

INTERVIEW

Jule Mayr

RECHT & GESETZ

Justizskandal in Hessen
Alles für die Katz

INLAND

Weinkultur im Allgäu
Weinbörse Jubiläum
Kloster Pforta
Geheimrat J
Von Hövel
Der Ring
Serrig

AUSLAND

Wine & Travel Week
Weine der Ukraine
Barossa Valley
Twin Wineries
Summa 24
Tramin

Liebe Leserinnen und Leser,

kann Wein politisch sein? Ganz bestimmt!

Als ich Anfang Mai an einer MasterClass über israelische Weine der Twin Wineries teilgenommen habe, war dies auch ein Akt der Solidarität mit den israelischen Winzern, die wegen der anhaltenden Angriffe im Norden ihre Weinberge auf den Golanhöhen aktuell nicht betreten können.

Und im Osten? Trotz des russischen Angriffskrieges produzieren ukrainische Winzer weiter ihren Wein – auch hier zeigt die Weinwelt Solidarität. Ein „Weinkrieg“ zwischen China und Australien ist erst mal beendet: China hat die Zölle auf australischen Wein aufgehoben.

„Make wine not war“ heißt die Devise. Happy Birthday Mainzer Weinbörse: Was vor 50 Jahren mit Peter Anheuser klein begann, hat sich zu einem stabilen Branchentreff mit großer Resonanz und Besuch der Polit-Prominenz entwickelt. Die erfolgreiche Regionalmesse mit ihren konzentrierten Verkostungen und unzähligen Möglichkeiten, die professionellen Branchenkontakte im kleinen Rahmen zu pflegen, könnte eine Blaupause für andere regionale Weinmessen sein.

Zu den erwähnten Themen finden Sie auch Beiträge in dieser Ausgabe.

Auf der Suche nach dem Urlaubswein des Jahres wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer!

Herzliche Grüße



IMPRESUM

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

Jule Mayr (Foto: Ralf Seidel)

AUTOREN (MITGLIEDER)

Michael A. Else, Herbert Heil, Wolfgang Junglas, Joachim A. J. Kaiser, Rudolf Knoll, Horst Kröber, Norbert Krupp, Peter W. Schneider, Gail Treuer, Arthur Wirtzfeld

GASTAUTOREN

Kilian Krauth, Sibylle Schwarz

LAYOUT • SATZ • SCHLUSSREDAKTION

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

COPYRIGHT-HINWEIS

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

REDAKTIONSSCHLUSS

für die nächste Ausgabe Nr. 74 ist der 6. September 2024. Einsendungen von Beiträgen und Bildmaterial bitte direkt senden an: Arthur Wirtzfeld (redaktion@weinfeder.de).

6. SEP.
2024

EDITORIAL IMPRESSUM

2
3

INLAND

—

Weinkultur im hohen Allgäu	18
Kloster Pforta — Besuch in Bad Kösen	22
Domäne Serrig goes Bordeaux	30
40 Jahre Geheimrat J — Kultwein aus dem Rheingau	34
Von Hövel — Stolzes Jubiläum an der Saar	36
Jubiläum und neuer Name an der Mosel	38
Weinbörse: Jubiläum in Mainz	56
Weinbörse: Von Gutedel und anderen Exoten	60

AUSLAND

—

Taste of Friendship — Twin Wineries	6
Wein aus der Ukraine	10
Zweite Chance für Barossa-Weine	16
Wine & Travel Week — Favettenreiches Portugal	44
Kellerei Tramin	50
Lageder: Summa 24	66

— INTERVIEW

26	Jule Mayr — Frauen haben manchmal mehr Gespür
----	---

— RECHT & GESETZ

40	Wein ABC: Alles für die Katz
74	Kronenschlösschen: Justizskandal in Hessen

— LITERATUR

78	Wein in der Literatur
88	Wie Carsten Henn ein Mann wurde
90	Wein — Mythos — Kunst

— WEINNOTIZEN

93	2022 Grüner Veltliner Sekt Brut Pfalz
93	2022 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve
94	2022 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve
94	2023 Muskateller Sand Weinviertel
95	2021 Riesling — Von den Bergen an der Mosel
95	2022 Miti, Riviera del Garda Classico Chiaretto

TASTE OF FRIENDSHIP

AUTOR: WOLFGANG JUNGLAS



Eva Raps, Weingut Kaufmann (Foto: Joachim A. J. Kaiser)

Eine MasterClass mit 30 israelischen Top-Weinen von 15 „Twin Winery“-Betrieben steht in diesen schwierigen Zeiten unter besonderen Vorzeichen. Im Vordergrund geht es um die Weine:

Rund 50 Weinexperten lauschen der engagierten Probensprecherin Romana Echensperger, Master of Wine, bei der Präsentation der israelischen Weinanbaugebiete und der Weine im Hotel Roomers in Baden-Baden.

A

us Israel ist die Organisatorin und Geschäftsführerin der Twin Wineries, Renée Salzman, angereist. 2008 gegründet, besteht die Vereinigung heute aus jeweils 24 deutschen und israelischen Weingütern, die freundschaftlich kooperieren. Aus dem Judäischen Bergland angereist sind die Winzer Elad Katz und Eyal Drory von der Agur Winery sowie Anne und Moshe Celniker von Yaffo Winery und Ido Lewinsohn von der Lewinsohn Winery in Petach Tikva. Auch deutsche Patenwinzer wie Eva Raps vom Weingut Kaufmann im Rheingau, Jürgen Düringer vom Weingut Georg Mosbacher in der Pfalz, Dodo-Alexander Knyphausen vom Weingut August Eser im Rheingau und Thomas Schätzle vom Weingut Schätzle in Baden präsentieren vor Ort ihre israelischen Partnerweingüter.

Ursprünglich war die MasterClass im letzten November geplant – aber nach dem Terroranschlag der Hamas am 7. Oktober war an Auslandsreisen nicht zu denken. Jetzt im Mai konzentrieren sich alle auf die ausgezeichneten Weine – und dennoch steht ein weißer Elefant, besser gesagt: eine weiße Weinflasche im Raum. Die besonderen Umstände sind immer präsent. Das Motto der Weinprobe lautet: „The Infinite Taste of Israel“ – frei übersetzt mit „Der grenzenlose Geschmack Israels“.

Weinbau in Israel hat eine 5 000 Jahre alte Tradition – auf rund 6 500 Hektar Rebfläche von mediterranem bis zum Wüstenklima kultivieren rund 300 Weingüter Rebstöcke. Seit 1990 sorgen zahlreiche Boutiqueweingüter für Furore in der Weinszene. 50 größere Weingüter und 250 Boutiqueweingüter bestimmen heute in Israel den Weinmarkt. Die fünf größten Hersteller erzeugen 80 % der gesamten Weinproduktion, darunter die Carmel Winery, Barkan-Segal, Golan Heights Winery und Teperberg 1870. Bei der Verkostung stehen die Boutique Wineries im Vordergrund: Die junge, dynamische Weinszene sorgt bei Weinkenner*innen weltweit für Euphorie – die Weine sind sehr individuell.

Die MasterClass beginnt mit drei Weißwein-Flights: Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc – und dann: Riesling (!) von der Sphera Winery. Die standortgeprägte Rebsorte schmeckt anders als an der Mosel oder am Rhein – überzeugt aber durch ihre klare Frucht und die balancierte Säure. „Von diesem Wein gibt es gerade mal 1000 Flaschen, die sind gleich ausverkauft und werden an die Restaurants geliefert“, erläutert Romana Echensperger. Von der Sphera Winery kommt auch der universell einsetzbare Gastro-Wein „First Page“ – eine Blanc Cuvée aus Semillon, Chenin Blanc und Roussanne. Sehr beeindruckend sind die Chardonnays im dritten Flight: Zum Beispiel der 2022er Chardonnay von der Nana Estate Winery: Die Rebstöcke wachsen auf 800 Meter über dem Meeresspiegel. Sehr frisch und gehaltvoll schmeckt der 2022 Garage de Papa Blanc der Lewinsohn Winery: „We are looking for freshness in the hot climate“, erklärt Winemaker Ido Lewinsohn. Die Weißweine sind durchweg ausdrucksstark mit sehr individueller Geschmacksnote.

Die Highlights der Masterclass sind zweifellos die vier Rotwein-Flights: Herrliche Syrah-Cuvées von der Lewinsohn Winery und der Nana Estate Winery (Wein aus der Wüste!), die 18 bzw. 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift sind, begeistern die Weinverkoster. Ebenso Flight 6 mit den internationalen Rebsorten wie Nebbiolo und Cabernet Sauvignon – einfach nur grandiose Weine. Wenn Moshe Celniker von der Yaffo Winery seinen Wein beschreibt und dabei erzählt, dass er seine Weinberge

auf den Golanhöhen wegen der Sicherheitslage und der Sperrzone im Grenzgebiet zum Libanon in diesem Jahr wahrscheinlich nicht betreten kann, steht auf einmal die große weiße Weinflasche wieder unvermittelt im Raum.

Im siebten Flight faszinieren vier ikonische Rotweine: Syrah-Cuvées von der Adir Winery, der Tulip Winery und den Tzora Vineyards. Legendär der Cabernet Franc der Margalit Winery. „Es entsteht gerade viel in der israelischen Weinszene“, hört man immer wieder unter den Teilnehmern – die Weine der MasterClass bestätigen dies eindrucksvoll. Das badische Weingut Schätzle präsentiert einen Bonuswein: „Alliance – erste Deutsch-Israelische Wein-Cuvée“ Gemeinsam mit ihren israelischen Freunden der Yaffo-Winery in den Judean Hills haben die Schätzles zwei Weine (einen Rotwein und einen Weißwein) kreiert, zu je 50 % aus Schätzle-Wein und Yaffo-Wein: Alliance Red 2018 – Yaffo Syrah & Schätzle Pinot Noir und Merlot. Die originelle Cuvée kommt bei den Probenteilnehmern sehr gut an. Dieser und die meisten der verkosteten israelischen Weine können bei ihren deutschen Partnerweingütern gekauft werden – auch wenn es aktuell immer wieder Lieferprobleme gibt.

Beim abendlichen Dinner im asiatischen Restaurant Moriki zeigen die israelischen Weine, dass sie hervorragend zur internationalen Küche passen. Gut, dass die MasterClass auch in diesen besonderen Zeiten stattfinden kann – für viele Teilnehmer ein Akt der Solidarität mit den israelischen Winzern. „L’Chaim! Auf’s Leben!“ ■



Wolfgang Junglas, Weinfeder e.V.
(Foto: Joachim A. J. Kaiser)

AUTOR: JOACHIM A. J. KAISER

WEINE DER UKRAINE



Die Ukraine lässt wohl die meisten sofort an den mörderischen Krieg denken, den Putins Russland angezettelt hat. Einige Sportbegeisterte werden an die beiden Klitschko-Brüder denken, Leuchttürme des Boxsports. Und einige wenige aus der Generation der in den 1950er bis 1970er Jahren Geborenen vielleicht an ihre erste berauschende Begegnung mit Krimsekt. Womit wir beim Wein wären.

GESCHICHTE

Weinbau hat in der Ukraine eine lange Tradition. Bereits im fünften Jahrhundert v. Chr. haben die griechischen Kolonien an der Schwarzmeerküste eifrig Wein produziert. Während der mittelalterlichen Wärmeperiode von 900 bis 1300 dehnte sich der Weinbau auch in den Norden aus.

Anzunehmen ist, dass bereits sehr viel früher Weinbau betrieben wurde. Geografisch liegt die ukrainische Schwarzmeerküste nahe am „Caucasus Domestication Center (Wine)“, einem der beiden Hotspots der Kultivierung von Weinreben. Genanalysen von Reben zeigen, dass sich nach der letzten Eiszeit vor 11000 Jahren die Kultivierung vom Kaukasus über die Schwarzmeer-Region nach Westen ausbreitete. Dafür spricht auch der Fund von Traubenkernen in Amphoren aus der Cucuteni-Tri-

polje-Kultur aus dem bessarabischen Landesteil, die bis ins fünfte Jahrtausend v. Chr. zurückreicht.

Während der sowjetischen Zeit war die Schwarzmeer-Region mit der Krim ein Hauptanbauggebiet. Allerdings hatte Gorbatschows Anti-Alkohol-Kampagne einen verheerenden 'Erfolg'. Etwa 70 % der Weinberge wurden gerodet. Einige Erzeuger konnten das umgehen, indem sie ihre Reben als Tafeltrauben deklarierten.

Heute gibt es Weinbau in allen Landesteilen der Ukraine. Die beiden Hauptanbaugebiete liegen historisch bedingt jedoch nach wie vor im Süden und im Westen: die Schwarzmeer-Region (inklusive der von Russland besetzten Krim) und Zakarpattia (Transkarpatien) an der Grenze zu Ungarn und der Slowakei.

LANDSCHAFTEN UND BÖDEN

Die naturräumliche Gliederung der Ukraine ist vielfältig und bietet dem Weinbau ebenso vielfältige Möglichkeiten: Gebirge, große Flüsse, Hügelland und Steppen sowie Niederungen. Der ukrainische Teil der Karpaten ist bis zu 2061 Meter hoch und das Krimgebirge erreicht immerhin noch 1545 Meter. Dementsprechend sind die Böden steinig, mit Sand, Kalk und Schiefer, teils vulkanischen Ursprungs oder aus Verwitterungsmaterial, das sich an Hängen und in Senken angesammelt hat.

Der Dnepr als größter Fluss durchschneidet mit seinem fluvialen Schwemmland die Ukraine im Zickzackkurs von Norden nach Süden. Wie die meisten Flusssysteme des Landes (Donau, Dnister, Südlicher Bug) mündet er ins Schwarze Meer. Der Siwerskyj Donez über den Don ins Asowsche Meer, Bug und San im Westen in die Weichsel, die zur Ostsee fließt.

Der äußerste Norden ist von den Ablagerungen der Eiszeiten mit Moränen geprägt. Weiter südlich beginnt die Schwarzerdeauflage.

In der Landesmitte dominiert Hügel- oder Steppenlandschaft. Es gibt zwar verschiedene Bodentypen, aber die Ukraine verfügt in dieser sich von West nach Ost erstreckenden zentralen Landschaft über das weltweit größte Schwarzerdegebiet.

Im Süden zieht sich das Schwarzmeertiefland von der Donau bis nach Donezk. Der Boden besteht aus marinen und fluvialen Sedimentschichten, darüber bis zu 20 Meter Löss oder Löss-Lehm. Eine besonders fruchtbare Schwarzerdeauflage zieht sich von Bessarabien den nördlichen Rand des Schwarzmeertieflandes entlang bis zum Asowschen Meer und nach Russland hinein.

KLIMA

Mit einer Nord-Süd-Ausdehnung von 880 Kilometern ist das Klima der bestimmende Faktor für den Weinbau in der Ukraine. In der nördlichen Region ist das Klima kontinental mit harten Wintern und hoher Frostgefahr. In den wenigen Weingütern werden daher vor allem frostresistente Rebsorten kultiviert, zum Teil auch pilzwiderstandsfähige Reben (Piwis).

In der westlichen, zentralen und östlichen Region ist das Klima gemäßigt kontinental und Weinbau häufiger. Der Schwerpunkt liegt bei Cool-Climate-Rebsorten, wie Pinot Noir, Riesling und Chardonnay, aber es wird auch mit Piwis experimentiert. In der östlichen Region sind zudem Cabernet Sauvignon, Merlot und die georgischen

Rebsorten Saperavi und Rkatsiteli verbreitet. Klimatisch bevorzugt ist Transkarpatien. Es ist durch den Karpatenbogen nach Norden hin geschützt und hat deshalb ein ausgeglichenes, gemäßigt Mikroklima. Produziert wird hier eine breite Palette von Weinen, unter anderem auch aus klassischen Tokajer-Rebsorten.

Die Schwarzmeer-Region ist mediterran geprägt mit nur 350 bis 400 Millimeter Niederschlag, sodass in manchen Bereichen Dürregefahr besteht. Hier gedeiht ebenfalls eine breite Palette an Rebsorten, hauptsächlich die spezifisch ukrainischen wie Telti Kuruk und Odesa Black. In Transkarpatien und im Schwarzmeergebiet spielen sich 80 % des Weinbaus ab.

WEINBAU IM KRIEG

Wir sind nun doch wieder beim Russland-Ukraine-Krieg. Aufgrund der Annexion der Krim 2014 fällt diese Region weg. Im Osten und im Gebiet Cherson in der Schwarzmeer-Region gab es Plünderungen und Zerstörungen nach dem russischen Überfall 2022. Noch heute, nach der Rückeroberung von Gebieten, sind die Schäden so groß, dass der Weinbau fast vollständig zum Erliegen gekommen ist. Die Prince Trubetskoi Winery bei Cherson, das älteste Château in der Ukraine, ist ein typisches Beispiel. Es wurde von den Russen bombardiert, besetzt, geplündert, verwüstet, die Weinberge sind bis heute vermint.

Weinbau und Weinproduktion sind in diesen Zeiten keine einfache Angelegenheit. Selbst Gebiete weit abseits des östlichen Kriegsschauplatzes sind betroffen. In einer Kriegswirtschaft sind Material und Arbeitskräfte für die Weinwirtschaft rar.

Zwei Beispiele:

Serhij Stakhowskyj, Gründer von Stakhovsky Wines und ehemaliger Tennis-Star der Ukraine, der unter anderem Roger Federer schlug, ist heute Kommandeur in der ukrainischen Armee. Sein Weingut befindet sich im äußersten Westen des Landes in Transkarpatien. Weiter entfernt kann man von der Front nicht sein, doch um sein Weingut kann er sich kaum noch kümmern.

Das Weingut Kolonist liegt im äußersten Südwesten des Landes, an der Donaugrenze zu Rumänien. Es war eines der 17 ukrainischen Weingüter, die auf der Pro-Wein 2024 vertreten waren. Im Interview erzählte Ivan V. Plachkov, ehemaliger Energieminister und Eigentümer von Kolonist, dass öfter russische Drohnen über seine Weinberge fliegen, um im nahe gelegenen Ismajil den für die Ukraine wichtigen Donauhafen anzugreifen.

WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG

Die Ukraine ist fast doppelt so groß wie Deutschland, hat im Vergleich aber nur ein Drittel der Rebfläche und ein Zehntel der Weingüter. Aufgrund seiner riesigen Fläche an fruchtbaren Schwarzerdeböden ist die Ukraine einer der größten Exporteure von Getreide weltweit. Wein spielt im Vergleich dazu eine untergeordnete Rolle im Export, 2023 hatte er nur ein Volumen von neun Millio-

nen Dollar. Zur Situation innerhalb der Ukraine ein Zitat von Giorgi Iukuridze, Shabo Winery, September 2022:

„Before the war, we covered 85-90 % of our country. Now, in general, the entire market for wine has shrunk by 50 %, and for brandy by 30 %.“

WEINE UND WEINGÜTER

Obwohl es nur etwa 160 Weingüter in der Ukraine gibt, sind es zu viele, um von jedem Weine zu verkosten. Hier eine Auswahl mit dem Schwerpunkt auf einige spezifisch ukrainische Rebsorten.

KOLONIST WINES

Das Weingut Kolonist der Familie Plachkov gehört zum Gebiet Bessarabien, weinrechtlich zum Teilgebiet Odesa der Schwarzmeer-Region. Von 33 Hektar Rebfläche werden 300 000 Flaschen pro Jahr erzeugt. Der sehr gute 2023er Sukholimansky Bely duftet leicht kräuterig-vegetabil, zeigt eine dezente Muskatnussnote und helle gelbe Frucht, präsentiert sich am Gaumen frisch und mit gewissem Schmelz. Die Sorte ist eine ukrainische Züchtung aus Chardonnay und Plavay. Der halbtrockene 2023er Riesling entspricht dem ukrainischen Kundengeschmack und der Odesa Black ist sehr gut – exzellent.

BIOLOGIST

Einen spannenden Sukholimansky Bely produziert das Weingut Biologist. Der 2022er ist ein Orange-Wein, der kein bisschen oxidiert schmeckt, sondern frisch, und der trotz seines geringen Alkoholgehaltes von nur 11,5 % kräftig wirkt. Am südlichen Stadtrand von Kiew gelegen, gehört weinrechtlich der Betrieb zur nördlichen Region. Ihor Petrenko, der Winemaker und Eigentümer, bezeichnet seinen Betrieb als Craft Winery, die von 17 Hektar nur 35 000 Flaschen pro Jahr erzeugt. Die Weinberge bei Odesa werden biologisch bearbeitet, bei Kiew biodynamisch. Sehr gut sind auch Aligote, Rkatsiteli und Odesa Black. Herausragend ist der 2021er Red Blend Slava Ukraini, zu je einem Drittel aus Odesa Black, Merlot und Cabernet.

Insbesondere der 2020er Odesa Black von Biologist ist ein exzellentes Meisterstück. Zwar kräftig-fruchtig (Brombeere, Cassis, helle Pflaume), dabei eher elegant als wuchtig-breit, dezent ätherisch-minzig mit guter Säure, die den Wein frisch hält.

BEYKUSH WINERY

Der sehr gute 2023er Telti Kuruk (Fuchsschwanz) von der Beykush Winery besticht durch feine, mineralisch-fruchtige Aromen mit einem Hauch Zitrus. Ein sehr ausgewogener Wein mit Reifepotenzial. Die Sorte hat ihren Ursprung vermutlich in Armenien oder der Türkei. Heute kommt sie nur in der Ukraine vor und hat eine eigene Appellation. In der Schwarzmeer-Region gibt es noch große wurzelechte Telti-Kuruk-Weinberge. Beykush liegt im Teilgebiet Mykolaiv und erzeugt von 14 Hektar Reb-

fläche 75 000 Flaschen pro Jahr. Auch die anderen verkosteten Weine, Rkatsiteli aus der Amphore, Pinotage, Kara Kermen, ein Blend aus Tempranillo und Saperavi, sind sehr gut – exzellent.

SHABO WINERY

Der exzellente 2022er Telti Kuruk von der Shabo Winery ist ein in der Amphore produzierter Orange-Wein. Die Aromen gehen eher in die Richtung Quitte und Honig, wobei der Wein strohtrocken ist. Shabo Winery ist ein Großbetrieb mit 1200 Hektar Rebfläche und einer Produktion von 16 Millionen Flaschen jährlich. Gegründet wurde er von der Familie Iukuridze, die den heruntergekommenen, vermutlich ältesten Weinbaubetrieb der Ukraine in der Nähe von Odessa übernahm und auf Vordermann brachte. Shabo erzeugt nicht nur Stillwein, sondern auch Sekt und Weinbrand.

SASS WINERY

Der sehr gute 2023er Bakator von der Sass Winery ist ein frischer, steinobstfruchtiger, eher leichtgewichtiger Wein mit guter Säure. Die Rebsorte wurde früher häufig im Karpatenbecken angebaut. Heute gibt es noch geringe Bestände in Rumänien und in Zakarpattia (Transkarpatien). Sass kultiviert eine weitere Rarität, Királyleányka, und die klassisch ungarischen Tokajer-Rebsorten. Auch der 2021 Karlot Reserve, ein Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, angebaut im gemischten Satz, ist exzellent. Sass besitzt insgesamt nur zehn Hektar Rebfläche und erzeugt 30 000 Flaschen pro Jahr.

VILLA TINTA

Odesa Black (Alibernet) ist eine ukrainische Züchtung aus Alicante Bouschet und Cabernet Sauvignon. Bei Villa Tinta konnte man im Stahl und im Holz ausgebauten Odesa Black vergleichen. Der 2020er aus dem Stahltank kommt klar, fast puristisch daher, man könnte ihn für einen Pinot Noir oder Nebbiolo halten. Der 2019er hat deutliche Holznoten, wirkt noch sehr jung und verhalten. Beide Weine sind gut – sehr gut. Villa Tinta ist eine der beiden Marken der Vinhol Oksamytnoe Winery, die im südwestlichen Bereich des Odessa-Teilgebiets ansässig ist. Auf 500 Hektar produziert der Betrieb eine Million Flaschen pro Jahr, unter anderem auch Sekt.

BIG WINES

Der 2021er Odesa Black Big Wines Big Art von Big Wines, der ukrainischen Marke von Vinos de La Luz, wird als Limited Edition mit Künstleretikett von Ivan Marchuk in einer Auflage von 1000 Flaschen vertrieben. Big Wines erzeugt 12 000 Flaschen jährlich von 96 Hektar Rebfläche in der Nähe von Kiew.

CHÂTEAU CHIZAY

Chateau Chizay hat zwei herausragende Süßweine im Programm: 2022 Furmint Late Harvest (vielschichtiger Blütenduft, frischer Apfel, Quittenbrot) und 2021 Traminer Late Harvest (herbe Blüten, Trockenfrüchte, Honig, frische, fast packende Säure). Exzellent ist auch der 2021/23er Blaufränkisch Selektion Brut, farblich eher ein Blanc de Noirs. Chateau Chizay ist in Transkarpatien ansässig, hat 272 Hektar und produziert 1,3 Million Flaschen pro Jahr.

46 PARALLEL WINE

Herausragende Prickler präsentierte auch 46 Parallel Wine: 2018/23 Grand Admiral Brut Nature, klassisch Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Meunier und 2019/23 Grand Admiral Brut Nature Rosé, 100 % Pinot Noir. Die drei Stillweine Grand Admiral können sich ebenfalls sehen lassen: 2015 Merlot – Cabernet Sauvignon, 2018 Merlot – Saperavi und 2018 Saperavi. Der Betrieb hat keine eigenen Weinberge, sondern bezieht Trauben von Vertragswinzern entlang des 46. Breitengrades.

WINERY ODESOS

Die beiden 2021er Cabernet Sauvignons von Odesos im Stadtzentrum in einer ehemaligen Tabakfabrik sind ausgezeichnet. Auf der einen Seite sehr ähnlich, auf der anderen trotzdem unterschiedlich. Der Ausbau in französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche bringt typische Cab-Aromen zur Geltung. Der Ausbau in gebrauchten Bourbon-Fässern macht die Frucht etwas zurückhaltender und zeigt keine Whiskey-Note, sondern eher eine Nuance von exzellentem Rum.

TERROIR WINERY

Die Terroir Winery befindet sich in Transkarpatien. Ihr 2022er Traminer duftet und schmeckt zwar typisch nach alten englischen Rosen und etwas Muskat, ist aber ungewöhnlich zurückhaltend, fast zart im Duft und am Gaumen, sehr gut – exzellent.

FAZIT

Trotz der Kriegssituation hält die junge ukrainische Weinwirtschaft die Fahne aufrecht und produziert aus autochthonen und internationalen Rebsorten Weine

auf internationalem Niveau. Es lohnt sich, nach ihnen Ausschau zu halten.

DANKSAGUNG

Bei der ukrainischen Weinfachfrau Victoria Makarova möchte ich mich für ihre wertvollen Informationen und Kontakte ausdrücklich bedanken. ■

AUF EINEN BLICK

REBFLÄCHE

30 200 ha

NORD-SÜD-AUSDEHNUNG

52°Nord – 44°Süd, zum Vergleich
Potsdam – Rimini (Italien)

WEINBAUREGIONEN

6 Regionen, 16 Teilgebiete

NIEDERSCHLÄGE

350 mm (Süden) - 1500 mm (Karpaten)

BÖDEN

Schwarzerde, Kalkstein, Löss, Lehm,
vulkanische, sandige und sedimentäre
Böden, Schiefer, Granit

WEINGÜTER

160, 40 davon Craft Wineries mit
weniger als 100 000 Liter

REBSORTEN

200

WEISSE HAUPTREBSORTEN

Aligote, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling,
Traminer, Rkatsiteli

WEISSE SPEZIFISCHE REBSORTEN

Telti-Kuruk, Sukhomlinsky Bely, Citronny
Magaracha, Kokur Bely, Bakator Bely

ROTE HAUPTREBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir,
Saperavi

ROTE SPEZIFISCHE REBSORTEN

Odesa Black (Alibernet), Magarach Bastardo,
Kefessiya, Ekim Kara

WEINPRODUKTION

66 Millionen Liter



ZWEITE CHANCE FÜR BAROSSA- WEINE

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Kym Teusner (Foto: Teusner Wines)

A

Anfang März gab das chinesische Handelsministerium bekannt, dass die Antidumping- und Antisubventionszölle auf australische Weine mit sofortiger Wirkung aufgehoben werden. Australiens Weinexporte nach China hatten vor Beginn des Handelsembargos im Jahr 2019 einen Exportwert von 1,1 Milliarden Dollar (713 Millionen USD) für den chinesischen Markt erreicht.

Australiens Premierminister Anthony Albanese bestätigte umgehend die Aufhebung und wurde in australischen Medien mit den Worten zitiert: „Endlich haben wir dieses Kapitel hinter uns. Unsere Weinindustrie beschäftigt Hunderttausende. Insbesondere im Weinhandel geht es auch um australische Arbeitsplätze. Wir erwarten nun eine Stärkung unserer Weinindustrie und eine Wiederaufnahme des Weinhandels mit China in noch größerem Umfang.“

Ein Beispiel für das Aufatmen der australischen Winzer ist Kym Teusner von Teusner Wines aus dem südaustralischen Barossa Valley in der Nähe von Adelaide, einem der ältesten Weinanbaugebiete Australiens. Als er 2006 seine erste Lieferung nach Peking verschiffte, um den chinesischen Markt für seine Weine zu erschließen, ahnte er noch nicht, dass seine Weinmarken bei chinesischen Weinkritikern hoch im Kurs stehen würden.

Bereits im März, unmittelbar nach dem Ende des Embargos, nahm das Team von Teusner Wines Kontakt zu seinen chinesischen Importeuren auf. „Wir waren zuversichtlich, dass wir von unseren alten Kunden wieder Bestellungen erhalten würden. Und so war es auch. Fast alle früheren chinesischen Importeure sind wieder mit uns im Geschäft“, bestätigt Kym Teusner, dessen Weingut rund 200 Hektar Rebfläche im Ertrag hat.

Fiona Yao, Verkaufsleiterin bei Teusner Wines, gehörte zu den Chinesen, die im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts ins Barossa Valley kamen, um die Weine der Region zu entdecken. „Das Aroma, der Geschmack und der Charakter der Rotweine kamen in China sehr gut an und die Produkte wurden immer beliebter. Hier im Barossa Valley haben wir ein warmes, stabiles Klima, das die Trauben voll ausreifen lässt und uns die perfekte Basis für konzentrierte, gehaltvolle Weine beschert. Ich bin zuversichtlich, dass wir die Exportzahlen von vor dem Embargo in den nächsten Jahren nicht nur erreichen, sondern sogar steigern können.“ ■

AUTOR: RUDOLF KNOLL

WEINKULTUR IM HOHEN ALLGÄU

Manchmal genügt schon eine Runde durch verschiedene Räumlichkeiten, um festzustellen, dass man sich in einem stark weinorientierten Hotel-Restaurant befindet. In der Schlossanger Alp hoch über Pfronten im Allgäu fällt nicht nur auf, dass zahlreiche Weingläser auf den Tischen stehen, sondern auch ganz normal platziert sind, nicht kopfüber. Diesen Fehler machen zahlreiche noble Restaurants und es besteht die Gefahr, dass sich Gerüche in den Gläsern ansammeln, die beim Weingenuss stören. .

Wenn man sich bald darauf bei Tisch von einer pfiffigen Speisenauswahl in Spannung versetzen lässt und überlegt, welcher Wein dazu passt, wird es schwierig. Über 500 verschiedene Positionen machen die Auswahl schwer, zumal eine Reihe erstklassiger Winzer aus Deutschland und Österreich die Hauptrollen spielen, auch Frankreich und Italien gut vertreten sind und man zudem die Qual der Wahl zwischen raffiniertem Sekt und Champagner hat. „Viel orientieren, viel verkosten, Kontakte zu Topwinzern herstellen“, ist das Rezept der beiden Verantwortlichen Beatrice und Vater Bernhard Ebert, dem Seniorchef des Hauses. Für den kulinarischen Part ist Gattin Barbara Schlachter-Ebert zuständig, die vorher auf Top-Stationen wie Heinz Winkler und Hans Haas unterwegs war. Inzwischen konnte sie das Küchenregiment an Junior Bastian übergeben.

Bernhard Ebert erinnert sich noch, als er nach einigen gastronomischen Wanderjahren in die Heimat zurückkehrte: „Wir hatten damals lediglich fünf Weine auf der Karte.“ Gemeinsam mit seiner Tochter Beatrice (Jahrgang 1991), die eine gute Ausbildung machte und nur durch ungünstige zeitliche Rhythmen mit einer Geburt den Besuch der Sommelierschule in München nicht realisieren konnte, tastete er sich in die weite Welt des Weines vor. So wurden beide sogar auf Teneriffa und Mallorca fündig.

Der klassische Familienbetrieb, gegründet 1913 als Ausflugsgaststätte, hat eine überschaubare Größenordnung mit 35 komfortablen Zimmern. Im Herbst 2024 sind Er-



V. l. Bernhard Ebert, Beatrice Ebert, Anna Maria Seeger und Vater Thomas Seeger. (Foto: Gisela Pöhler)

weiterungen geplant, auch der Wellnessbereich wird ausgebaut. Im Frühjahr 2025 will man sich runderneuert präsentieren. Vorher, zwischen dem 15. September und 15. November ist geschlossen, danach wird eine Weile improvisiert. Dabei ist für den 28. November ein Wein-Event mit einem guten Freund aus der Nordpfalz geplant, Winzer Martin Metzger aus Asselheim. Der Stellenwert, den Wein hier hat, wurde erst kürzlich durch ein bemerkenswertes Gastspiel mit dem Besuch von Hans-Jörg Rebholz aus dem südpfälzischen Siebeldingen sowie Ulrich und Andreas Klumpp aus dem badischen Bruchsal deutlich. Die beiden Weingüter begleiteten mit ihren Weinen unter anderem Gerichte von Küchen-Gaststars wie Harald und Frederik Rüssel.

Den weinigen Auftakt machte 2024 der Badener Thomas Seeger. Der Seriensieger beim Deutschen Rotweinpreis, der seit einigen Jahren auch mit Riesling überzeugt, zeigte auf, dass in seinem Heimatort Leimen nicht nur prominente Tennisspieler heranwachsen, sondern auch erstklassige Weine (und Sekt) erzeugt werden. Der Winzer trumpfte sowohl mit diversen Weinen auf als auch mit seinen Vorträgen über deren Werden bis hin zu Details wie Maischegärung, Hefelager, Holzfassausbau und die Erzeugung von Orange-Weinen. Die Zukunft seines Betriebes wurde durch die ihn begleitende Tochter Anna Maria („sehr guter Jahrgang 2001“) angesprochen. Die junge Dame befindet sich in der weinigen Ausbildung und ist willens, irgendwann den Vater in den Ruhestand zu schicken. Ein Riesling „Anna Marie“ und eine rote Cuvée „AnnA“ wurden ihr bereits gewidmet. ■

KLOSTER PFORTA: BESUCH IN BAD KÖSEN

AUTOR: RUDOLF KNOLL



Es ist, wenn man so will, eines der ältesten deutschen Weingüter: Kloster Pforta im Naumburger Ortsteil Bad Kösen an der Saale wurde durch die Zisterzienser anno 1137 gegründet. Es wurde kurz nach der politischen Wende zum Weingut des Landes Sachsen-Anhalt umgewandelt. Vorher war es als VEG (volkseigenes Gut) ein weiniger Musterbetrieb in der DDR, geleitet von Udo Lützkendorf, der nach 1990 entlassen wurde, weil er sich weigerte, Mitarbeiter zu entlassen. In den 1980er Jahren schaffte er es, unter „prähistorisch“ anmutenden Rahmenbedingungen auf über 100 Hektar gute, stabile Weine zu erzeugen. Nach der Wende machte er sich mit etwas Rebfläche selbstständig, formte einen ausgezeichneten Betrieb und wurde der erste VDP-Winzer in den neuen Bundesländern (1996).

Jörg Erdmann, Betriebsleiter (Foto: Kloster Pforta)

Gemeinsam mit dem gut ausgebildeten Sohn Uwe schuf er einen Vorzeigebetrieb mit zehn Hektar in Top-Lagen. Udo konnte den Erfolg als „Unruheständler“ noch genießen; er verstarb im Dezember 2020 im Alter von 83 Jahren. Sohn Uwe folgte ihm nicht mal zwei Jahre später, im April 2022, im Alter von nur 58 Jahren, in den Winzerhimmel. Wie es mit dem Betrieb weitergeht, ist noch offen. Uwes Nachwuchs tendiert nicht zum Weinbau; vielleicht findet sich doch noch eine Lösung im Familienkreis.

Was den Senior immer wieder gewurmt hatte, war der Fortbestand seines früheren, nur knapp einen Kilometer entfernten Betriebes, den man über einen wenig einladenden Weg vorbei an Altbauten aus DDR-Zeiten erreicht. Das Weingut hatte in gut 20 Jahren einen stattlichen Verschleiß von Betriebsleitern, die das Qualitätspotenzial selten ausloteten. Der Staat Sachsen-Anhalt war offenbar nicht gerade ein Förderer von eigenständigen Maßnahmen und irritierte das Kloster-Pforta-Team zudem durch Baupläne an anderer Stelle, mit der Begründung, dass am alten Standort immer wieder Hochwasser drohen konnte. Doch beim gewählten neuen Platz stellte sich heraus, dass der Untergrund einen ähnlichen Effekt durch Grundwasser hatte ...

„Die Mitarbeiter mussten in den letzten Jahren viel mitmachen“, weiß Jörg Erdmann, seit September 2023 der neue Chef. Der Mann vom Jahrgang 1977 lernte den Betrieb als Werkstudent kennen, war in der Vergangenheit schon Marketingleiter sowie kaufmännischer Leiter. Zuhause ist er eigentlich mit seiner Familie im sächsischen Meißen, unter der Woche ist Naumburg sein Wohnort. Mitbekommen hat er, dass in der Vergangenheit nicht alles so lief, wie es angebracht gewesen wäre. Er spricht in diesem Zusammenhang von einer „gewissen Handlungsstarre“.

Jetzt will er das Weingut trotz gegebener Nachteile („Wir liegen etwas abseits und können auch keinen touristisch begehrten Prachtbau wie den sächsischen Staatsbetrieb Schloss Wackerbarth vorweisen“) auf einen neuen Kurs bringen, „mit Leben, Esprit und Gedanken“. Keine leichte Aufgabe mit dem 52-Hektar-Betrieb, der vor allem durch seine Lage auch ein Personalproblem hat. Gesucht wurden zuletzt ein Weinbauleiter sowie Mitarbeiter im Verkauf und für die Saalhäuser Weinstuben neben dem Weingut, wo jede Menge Weinverkostungen zu abwechslungsreichen Themen offeriert werden.

Eine gute Basis für eine gesunde Weiterentwicklung ist neben einem engagierten Team der gute Rebbestand in einigen Top-Lagen. Man nutzt ihn auch zu zahlreichen geführten Proben bis hin zur Besichtigung des historischen Weinkellers, in dem noch einige Altbestände liegen. Die Qualität der Weine hat auch dazu beigetragen, dass das Staatsgut Mitglied der Vereinigung Breitengrad51 werden konnte, in der knapp zehn Top-Betriebe von Saale-Unstrut in einer Art Mini-VDP vereint sind. Besondere Empfehlung verdienen Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder und auch der Sekt. Dass in den Flaschen „die Erfahrung von über 850 Jahrgängen und dem Anbau in besten Lagen steckt“, wie auf dem Rückenetikett nachzulesen ist, ist allerdings ein bisschen dick aufgetragen. Sicher ist, dass die Qualität einen Sprung nach oben gemacht hat und Erfolge bei Wettbewerben kein Zufall sind. ■



Oben: Das Landesweingut Kloster Pforta ist für Besucher gerüstet.
Unten: Die Betriebsstätte im Naumburger Ortsteil Bad Kösen an der Saale.
(Beide Fotos: Landesweingut Kloster Pforta)



„FRAUEN HABEN IN MANCHEM MEHR GESPÜR“



AUTOR:
KILIAN KRAUTH

Bereits als 16-Jährige kaufte Jule Mayr aus Sachsenheim-Hohenhaslach in Württemberg ihren ersten Weinberg. Längst führt die in Weinsberg und in zwei Top-Betrieben ausgebildete Weinbautechnikerin ihr eigenes, zwei Hektar großes Weingut. Sie ist überzeugt: „Das ist genau das Richtige.“

Was treibt eine inzwischen 24-jährige Frau an in Zeiten, in denen immer mehr Weingärtner aufgeben? Was macht ihr Mut?

Anwarter als Weinfeder-Mitglied und Hobbywinzer Kilian Krauth (Redakteur der Heilbronner Stimme) hat sich mit ihr unterhalten.

Wie kommt eine 16-Jährige im besten Party-Alter auf die Idee, einen Weinberg zu kaufen?

Genau gesagt, musste ihn mein Vater kaufen, da ich rein rechtlich zu jung war. Nach der Realschule wusste ich nicht, was ich machen soll. Angefangen habe ich in der Versicherungsbranche, nebenher in einem Weingut geholfen und gemerkt: Das macht Spaß. Man durchläuft wirklich die komplette Wertschöpfungskette, in der Natur, im Keller, beim Probieren, im Verkauf, auf Festle. So habe ich nach der Lehre zur Versicherungskauffrau eine Winzerlehre drangehängt. Dabei habe ich mir gesagt: Wenn ich das mache, dann richtig, mit eigenem Betrieb, von der Traube bis zum Wein.

Blieb und bleibt da noch Zeit für Freizeit?

Hohenhaslach hat 2500 Einwohner und 120 Hektar Rebfläche, jeder hat eigentlich mit Weinbau zu tun. Außerdem: In so einem kleinen Ort geht man als Jugendliche nicht irgendwo feiern, man kommt gar nicht raus, und wenn, dann nicht zurück, weil der letzte Bus kurz nach 20 Uhr fährt. Dann schafft man halt bis abends und ist dabei nicht der oder die Einzige. Zudem bis ich sowieso kein Feierbiest.

Wurde Ihnen die Arbeit im Weinberg nie zu viel?

Es gibt immer Sachen, die man gern oder weniger gern macht. Rebenschneiden und Biegen macht derzeit richtig Spaß, die Laubarbeit im Sommer weniger, wenn alles wächst und man schier nicht mehr hinterherkommt, andere gehen da ins Freibad. Dann beginnt nahtlos auch noch die Lese und es geht durch bis Oktober. Ja, harte Tage gibt es, aber auch solche, wo alles toll ist. Ich glaube, Höhen und Tiefen hat jeder in seinem Beruf. Da muss man durchpowern. Gerade in der Lesezeit kommt man ans Limit, auch körperlich. Ohne Freunde und Familie ginge das gar nicht in dieser Größe.

Sie haben als junge Frau in einer Männerdomäne ein Weingut gegründet. Haben Sie Vorbilder?

Aber ja. Es geht nicht nur darum, dass man als Frau einen guten Job macht, sondern dass man sich darüber hinaus für etwas stark macht. Mara Walz aus Vaihingen/Enz ist für mich ein Vorbild. Sie war Württembergische Weinkönigin und Deutsche Weinprinzessin, ist in den Betrieb der Eltern eingestiegen, ist Sprecherin der Württemberger Jungwinzer und macht auch sonst viel in Sachen Frauen- und Familienpolitik. Und ganz nebenbei ist sie noch junge Mutter.

Können Frauen in Sachen Wein vielleicht sogar manches besser?

Beispiele dafür gibt es genügend. Vorteile haben sie im Weinberg für das Filigrane, wo man Gefühl braucht, etwa das Rutenbiegen und Anbinden. In der Sensorik legen sie mehr Wert auf Frucht und Finesse, während Männer es eher schwer und kräftig schätzen. Frauen haben in manchem mehr Gespür, gerade auch im Umgang mit Kunden, im Erzählen.

Träumen Sie von einem eigenen Top-Tropfen?

Also mit meinem Lemberger Primus Lignum, meinem ersten Rotwein aus dem Holzfass, bin ich schon auf einem guten Weg. Aber es geht natürlich immer noch mehr.

Wo sehen Sie sich in 20 Jahren?

Immer noch hier im schönen Kirbachtal, auf unserem Hof in Ochsenbach, den ich gerade mit meinem Mann Jonas herrichte. Kinder, vier, fünf Hektar Weinbau, fast alles Privatvermarktung, ein bisschen über Gastronomie, vielleicht ab und zu mit Besen oder Ähnlichem, weil ich einfach gern Leute bewirte. Und: Ich bin hoffentlich noch bekannter als heute.

Und wie sieht es in Württemberg in 20 Jahren aus?

Man spricht ja derzeit vom Gesundschrumpfen. Wenn ich zum Fenster rauschaue, sehe ich immer mehr Brachen. Und das ist erst der Anfang. Gerade Steillagen rentieren sich nicht mehr. Der Weinbau wird sich stark verändern, aber auch die Kulturlandschaft.

Und trotzdem lassen Sie sich nicht entmutigen ...

Ja, weil ich jemand bin, der was bewegen will. In der Landwirtschaft sehe ich immer genau, was ich mache und abends alles geschafft habe. Gerade jetzt, wo viele Flächen rausfallen, sage ich mir: Ich bin kein Zuckergucker, ich bin eine Macherin. Ich will, dass viele Befürchtungen eintreffen. Mich treibt die Leidenschaft. Ich gehe raus in den Wengert und bin sicher: Das ist genau das Richtige.

Zur Person

Jule Mayr, Jahrgang 2000, wurde in Mühlacker geboren und wuchs in Sachsenheim-Hohenhaslach am Stromberg in einem landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb auf. Nach dem Realschulabschluss machte sie zunächst eine Lehre zur Versicherungskauffrau, dann zur Winzerin in den renommierten Weingütern Aldinger (Fellbach) und Wachtstetter (Pfaffenhofen) sowie an der Christiane-Herzog-Schule in Heilbronn.

Danach sattelte sie an der Weinbauschule Weinsberg den Techniker drauf. In ihrer Sieben-Tage-Woche arbeitet sie zwei Tage im Büro eines Lohnunternehmens mit Biogas und Hofladen, einen Tag im Weingut Notz (Hohenhaslach) und vier Tage in ihrem eigenen Weingut Jule Mayr, wobei sie bis Herbst 2024 vor allem an den Wochenenden auch als Württembergische Weinprinzessin unterwegs ist.

Weitere Infos:

jm-weine.de

DOMÄNE SERRIG GOES BORDEAUX

AUTOR: WOLFGANG JUNGLAS



Auf der ProWein 2024 war der Winzer Markus Molitor ein gefragter Interviewgast. 2016 hat der Moselaner zusätzlich zu seinem Weingut in Bernkastel-Wehlen die berühmte Domäne Serrig an der Saar erworben. Nach Umstrukturierungen in den Weinbergen und Renovierungsarbeiten an den historischen Gebäuden der ehemals staatlichen Domäne stellt der umtriebige Winzer in diesem Jahr die ersten Weine aus der Monopollage Vogelsang vor: Riesling Kabinett und Riesling Große Lage.

Ein selbstbewusster Auftritt: Als erstes deutsches Weingut wird die Domäne Serrig exklusiv über den renommierten Marktplatz La Place de Bordeaux gehandelt. Von jedem Wein sind jeweils 8 000 Flaschen auf dem Markt verfügbar – mit einem Mindestverkaufspreis von 200 Euro für die Große Lage und 100 Euro für den Kabinett. Mit diesem Qualitätskonzept knüpft Markus Molitor an glorreiche Zeiten an: Anfang des 20. Jahrhunderts standen Saarieslinge für 8 bis 20 Goldmark auf der Weinkarte des Berliner Hotels Adlon – Château Margaux und Latour waren schon für 5 Goldmark zu haben.

Die Domäne Serrig steht für eine traditionsreiche Geschichte. 1896 rodeten 250 Strafgefangene im preußischen Auftrag den Lohwald und legten den einzigartigen Weinberg an. 1904 ließ Kaiser Wilhelm II. die staatliche Weinbaudomäne Serrig errichten – zu dieser Zeit ein Musterbetrieb. Die Weine aus dem Serriger Vogelsang wurden sehr geschätzt. Die 1921er TBA Serriger Vogelsang brachte 1927 auf der Versteigerung in Wiesbaden 112 Reichsmark – damals Rekord für einen Wein von der Saar. Bei der Hochzeit der späteren Queen Elizabeth II. 1947 wurde als Tischwein Serriger Vogelsang Riesling ausgeschenkt. 1990 habe ich für den Südwestfunk eine TV-Reportage über die letzte Lese vor der Privatisierung gedreht – und war von dem Weingut beeindruckt.

Die Domäne Serrig ist einzigartig – alleine schon wegen der besonderen Lage und der Größe. Die Konstruktion des mehrstöckigen Gebäudes mit Gärkeller, dem Kelterhaus und der Kelterhalle war bahnbrechend: Die Weinherstellung sollte so einfach wie möglich sein. Die Architektur be-

günstigt die schonende Behandlung der geernteten Trauben – der Transport von den Pressen zu den Gärbottichen funktioniert ohne Pumpen. Das traditionsreiche Weingut mit großem Potenzial befand sich in den 1980er Krisenjahren des Weinbaus im Niedergang und wurde für drei Millionen DM an Investoren verkauft.

Die romantische sieben Kilometer lange Schmalspurbahn im Weinberg hat mich schon damals fasziniert. „100 Prozent Handlese und Pressen auf der Korbpresse wie vor 100 Jahren“ – so beschreibt Markus Molitor seine Qualitätsphilosophie heute. Mit 19 Jahren begann er in den 1980er Jahren mit bescheidenen zwei Hektar Rebfläche – heute bewirtschaftet das Weingut Molitor Weine aus 24 unterschiedlichen Top-Lagen an Mosel und Saar. Die Philosophie des Weinmachers: „Jede Lage hat ihren eigenen Charakter. Den muss man herausarbeiten und in dem Wein wiedererkennen.“ Deshalb werden alle Weine spontan vergoren und ohne Zugabe von Reinzuchthefen ausgebaut.

Heute erstreckt sich das Rebenreich von Markus Molitor über beste Mosel-Steillagen von Traben-Trarbach bis nach Brauneberg und an die Saar. Weltweit bekannte Namen wie Zeltinger Sonnenuhr mit uralten Weinbergen, Ürziger Würzgarten mit roten Schieferverwitterungsböden, die legendäre Steillage Bernkasteler Doctor, die filigrane Brauneberger Juffer und an der Saar Ockfener Bockstein sowie Serriger Vogelsang lassen die Herzen der Rieslingliebhaber höher schlagen. Mit der Domäne Serrig setzt sich „Mr. Riesling“, wie Markus Molitor schon mal genannt wird, nun die Krone auf. Die Rieslinge von der Saar spielen auf der Weltweinkarte wieder bei den Großen mit. Verdient haben sie es. ■

VERKOSTUNGSNOTIZ:

2020 Serriger Vogelsang Kabinett, Domäne Serrig, 10,5 % alc

Reine Fruchtaromen mit mineralischer Schiefernote. Leichter, alkoholarmer Genuss am Gaumen, prägnanter und animierender Abgang.

2020 Serriger Vogelsang Große Lage, Domäne Serrig, 12,0 % alc.

Intensive, reine Fruchtaromen, frische, würzige Geschmacksnoten. Kräftige Textur, lang anhaltender Abgang. Ein Wein mit großem Alterungspotenzial, typischer großer Saariesling.



Markus Molitor (Foto: Weingut Serrig)



40 JAHRE GEHEIMRAT J EIN KULTWEIN AUS DEM RHEINGAU

AUTOR: RUDOLF KNOLL

„Was hältst Du von diesem Riesling?“ war eine Frage, die mir Norbert Holderrieth 1984 stellte. Er war seinerzeit und noch etliche weitere Jahre Güterdirektor von Geheimrat J. Wegeler Erben und ersichtlich neugierig. „Mutig herb für einen Riesling, aber auch richtig gut“, so ungefähr lautete die Antwort für diesen Rheingauer Tropfen aus dem Jahrgang 1983.

(Foto: Weingüter Wegeler)

Dass es ihn gab, hatte eine Vorgeschichte. Geheimrat Julius Wegeler (1836–1913), geboren in Koblenz, wurde Mitarbeiter der Sektkellerei Deinhard und später Miteigentümer. 1882 kaufte er in Rüdesheim ein Weingut, dann eines in Oestrich und schließlich in Bernkastel-Kues an der Mosel. Außerdem war er noch von 1893 bis 1905 Präsident des Deutschen Weinbauverbandes. Sein Name blieb populär und wurde für die Bezeichnung des Rheingauer Weingutes genutzt. So bot sich auch der Titel Geheimrat für einen besonderen Wein an.

Die Erzeugung des 1983er Rieslings fiel in eine Zeit, in der herber deutscher Wein keinen sonderlich guten Ruf hatte und in Weinkarten in den damals aufkommenden Spitzenrestaurants keine Rolle spielte. Allenfalls fruchtig oder edelsüß wurde geordert. Holderrieth wollte neue Akzente setzen, holte die besten Trauben aus den Rheingauer Top-Lagen des Weingutes und kreierte daraus den „Geheimrat J“, der trotz Verzicht auf die damals übliche Fruchtsüße in wenigen Jahren Kultstatus bekam und viele Fans gefunden hatte.

Gelegentlich war der Verantwortliche sogar zu besonderen Scherzen aufgelegt. Bei einem Besuch im Herbst rund zehn Jahre nach der Premiere hatte die begleitende Frau etwas Durst und fragte, ob sie nicht mal einen Federweißen bekommen könne. Freund Norbert kam gleich darauf mit einem gut gefüllten Glas mit noch trübem Saft und meinte nur: „Schmeckt hoffentlich.“ Das tat er. Nachdem Frauen gern neugierig sind, war die Frage logisch: „Was wird aus dem Saft?“ Holderrieth lachte: „In zwei Jahren ist das Geheimrat Jot.“

Heute weiß man über diesen Rheingauer Riesling, dass er trotz seiner typischen Leichtigkeit (meist um 12 „Volt“) eine Entwicklungsphase von mehreren Jahren braucht, um seine volle Finesse zu entfalten, doch diese dann noch eine Reihe von Jahren behält. Diese Stabilität wurde auch unter Beweis gestellt bei einer Verkostung von allen bisherigen Jahrgängen. „Selbst die allerersten standen hervorragend im Glas, und zwar aus Normalflaschen, nicht aus Großgebinden“, vermeldete Richard Grosche, heute Geschäftsführer der Weingüter Wegeler. „Highlights waren für mich 1989, 1990, 1996, 2001, 2008, 2012, 2013, 2017, 2019 und 2020. Generell erkannte man eine durchgehende Handschrift.“

„Erfinder“ Norbert Holderrieth hat, bevor er sich in den Ruhestand verabschiedete, seinen Sohn Andreas, der heute bei Wegeler im Keller auch für den Geheimrat J verantwortlich ist, entsprechend eingestimmt auf die Aufgabe, möglichst in jedem Jahrgang einen großen Wein mit diesem Namen zu erzeugen (1984, 1987 und 1991 gab es Ausfälle). Er selbst erlebte den Jahrgang 2022 nicht mehr und verstarb am 2. August im Alter von 87 Jahren. Doch im Geheimrat J lebt er weiter. Der 2012er beispielsweise ist aktuell noch tafrisch, elegant und jugendlich, der 2021er präsentiert sich rassig, mit feiner Säure und riesigem Potenzial. Verändert wurde nur, neben sanften Veränderungen in der Ausstattung, dass der Wein erst zwei Jahre nach der Ernte in den Verkauf kommt. Es heißt also noch etwas warten auf den 2022er ... ■

AUTOR:
RUDOLF KNOLL

VON HÖVEL



Junior Max von Kunow
(Foto: Weingut von Hövel)

Stolzes Jubiläum an der Saar

Max von Kunow aus Konz-Oberemmel kann sich Besitzer von knapp drei Hektar Reben im legendären Scharzhofberger nennen, hat außerdem Zugriff auf die zwei Monopollagen (alleiniger Eigentümer) Oberemmeler Hütte und Hörecker und konnte noch im alten Jahr ein stolzes Jubiläum feiern: Seit 1803, also letztes Jahr seit 220 Jahren, befindet sich das Weingut von Hövel im Familienbesitz.

Bei einer Weinpräsentation noch im Dezember ging es etliche Jahre zurück, weil die Vorräte im Keller das zuließen. Von Hövel galt auch immer als ein Spezialist für reife Weine, die besonders gut altern. „Wir bevorzugen feinherbe, feinfruchtige Rieslinge, die mit Spontanhefe vergoren werden und lange auf der Hefe liegen“, nennt Max von Kunow ein Rezept für die hervorragenden Reifemöglichkeiten. Ausgebaut werden die Weine im traditionellen Holzfass, das schon Vater Eberhard schätzte und Besucher überraschte mit Weinen, die etliche Jahre alt, aber noch taufisch waren.

Bei Junior Max, geboren 1979, legte er Wert auf eine gründliche Ausbildung und Praktika. Die Liste der Betriebe, bei denen Max lernte und reinschnupperte, ist stattlich: Ausbildung bei Kruger-Rumpf (Nahe), Lucashof (Pfalz), Salwey (Baden), DRK Weingut Bernkastel, zwischendrin ein Ausflug nach Südafrika (Danie de Wet), vier Jahre Studium in Geisenheim, Praktika im Karthäuserhof, Nikolaihof (Wachau), Anstellungen bei Fürst Löwenstein (Rheingau) und Wirsching sowie in der Schlussphase noch Berater für Privatwinzer in Luxemburg.

Mit dem Jahrgang 2010 übernahm er das Familienweingut und wurde ein Jahr später auch dessen Eigentümer. Es gab damals Kollegen aus den Reihen des VDP, die der Meinung waren, Max würde mit dem schwierigen, ertragsarmen Jahrgang eine Bruchlandung hinlegen. Aber er bekam ihn gut in den Griff und konnte sich über seine Premiere freuen. Seitdem ist er mit beachtlichen Kollektionen unterwegs, die schon im Ortsweinbereich Spaß machen und im edelsüßen Bereich mit Spätlesen und Auslesen Glanzlichter setzen.

Zum Jubiläum wurde auch noch Whiskey aus einer Kooperation mit der Hardenberg Distillery vorgestellt, bei dem 2005er Trockenbeerenauslesen von Egon Müller und von Hövel eine Rolle spielten. Nur wenige hundert Flaschen für stattliche Preise (1200 Euro bei von Hövel, 3000 bei Egon Müller) wurden gefüllt. Nachfolger sind in Vorbereitung. Aber noch mehr freute sich Max von Kunow darüber, dass sein Jahrgang 2022 in den diversen Weinführern durchgängig hoch bewertet wurde. ■

JUBILÄUM UND NEUER NAME AN DER MOSEL

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Er agiert im Vergleich mit dem VDP etwas im Verborgenen, der Bernkasteler Ring, eine Vereinigung von 40 Familienweingütern an der Mosel mit Schwerpunkt Mittelmosel und Saar. Gegründet wurde der Verein bereits 1899 von damals sieben Betrieben. 2024 kann die älteste Weinversteigerungsgesellschaft Deutschlands das 125-jährige Bestehen feiern. Ein Hauptzweck des Vereins ist eine jährliche große Riesling-Auktion, die 2024 am 7. November stattfindet und bei der auch eine Reihe von Großen Gewächsen (vor einigen Jahren eingeführt) unter den Hammer kommt (neben Riesling auch Pinot Noir). Die Winzer können dabei demonstrieren, dass sie in der Qualität deutlich zugelegt haben. Der 1. Vorsitzende Martin Kerpen freut sich über eine deutliche Dynamik des Vereins, auch durch den Einfluss einer neuen Winzergeneration. „Sie sorgen mit neuestem Know-how für notwendige Modernisierungen, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren, und haben ein gutes Verständnis für Natur und Nachhaltigkeit“, lobt der Vorsitzende.

Weil der bisherige Name etwas zu sehr ortsgebunden war, hat man sich im Jubiläumsjahr zu einem neuen, international einprägsamen Namen entschlossen: DER RING — 1899 — MOSEL. Das ist auch kein Problem für die Mitglieder von der Saar, denn diese kleine Region wird international ohnehin der Mosel zugerechnet, sodass niemand in die Irre geführt wird. ■



WEIN-ABC GROSSLAGEN

ALLES FÜR DIE KATZ

AUTOR: MICHAEL A. ELSE



(Foto: Wikipedia/Fuzsin - Lizenz CC-by-sa 3.0)

In der Stadt Zell an der Mosel ist sie allgegenwärtig. Die Zeller Schwarze Katz. Einst verteidigte sie der Legende nach ein Fass des besten Weins vor dem Verkauf. Nun steht sie vor Gericht und muss sich selbst verteidigen – oder vielmehr die Großlage, die ihren Namen trägt. Als Inhaberin der gleichnamigen Marke kämpft die Stadt Zell um eine Änderung des offiziellen Namens und damit um den Erhalt der Bezeichnung, doch das Verwaltungsgericht Koblenz wies die Klage mit Urteil vom 5. März 2024 (Aktenzeichen 5 K 734/23.KO) ab.

Das Verfahren geht zurück auf Änderungen durch die Reformverfahren geht zurück auf Änderungen durch die Reform des Weinrechts im Jahr 2021, mit der eine stärkere Profilierung der Herkunft von Weinen erreicht werden soll. Stellte das bisherige germanische Qualitätsmodell auf Eigenschaften des Leseguts und auf Mostgewichte ab, erfolgt mit dem nun verfolgten römischen Prinzip der Fokus auf die Herkunft der Definition von Qualitäten: Jede Herkunft soll für ein klares Profil stehen. Je enger dabei auf die Herkunft abgestellt wird, desto höher werden die Anforderungen an das Erzeugnis. Der Gesetzgeber hatte bei der Einführung das Bild einer differenzierten Herkunftspyramide vor Augen. Ganz unten steht „Deutscher Wein“. Es folgen die Landweine, die zugleich auf der Ebene geschützte geografische Angabe (g.g.A.) stehen. Darüber liegen Qualitätsweine aus einem bestimmten Anbaugebiet als Weine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), auch Prädikatsweine. Diese oberste Ebene wird nochmal ausdifferenziert. Beginnend mit Weinen aus dem Anbaugebiet, steigen die Qualitätsanforderungen weiter an: Weine einer Region, Ortsweine, Lagenweine oder sogar noch kleinere Parzellen. Die neue Systematik der Herkünfte ist ab dem Erntejahrgang 2026 verpflichtend.

HERKUNFT IST QUALITÄT

Um eine Irreführung über Herkunft und Qualität auszuschließen, ist ab dem Erntejahrgang 2026 bei Weinen aus einem Bereich oder einer Großlage stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen. Damit soll unter anderem deutlich gemacht werden, auf welcher Stufe der Herkunftspyramide das Erzeugnis einzuordnen ist. Tritt die Angabe einer Gemeinde oder eines Orts hinzu, müssen die Anforderungen aus dieser höherwertigen Bezeichnung eingehalten werden. Verwendete Trauben oder Erzeugnisse müssen eine bestimmte Mindestqualität aufweisen, unter Einhaltung vorgegebener Termine zur Vermarktung. Geht man einen Schritt weiter und verwendet die Bezeichnung einer Einzellage, sind darüber hinausgehende Anforderungen zu beachten. Die auf Einzellagen aufbauenden Bezeichnungen „Erstes Gewächs“ und „Großes Gewächs“ stellen die höchsten Anforderungen an Weine. „Um

diese Erzeugnisse eindeutig für den Konsumenten erkennbar zu machen und zu Fantasie- und Markenbezeichnungen abzugrenzen, ist dem Einzellagenamen – analog zur Bezeichnung „Region“ bei den Bereichen und Großlagen – stets der Gemeinde- oder Ortsteilname unmittelbar hinzuzufügen.“ So formuliert es der Gesetzgeber zur Begründung.

ZELLER SCHWARZE KATZ

Bei „Schwarze Katz“ handelt es sich (bisher) um die Bezeichnung einer aus 16 Einzellagen bestehenden Großlage an der Mittelmosel im Bereich Burg Cochem. Sie erstreckt sich über 270 Hektar Rebflächen auf dem Gemeindegebiet der Stadt Zell mit den drei Ortsteilen Zell, Kaimt und Merl. Wenn doch die gesamte Großlage im Gebiet der Gemeinde liegt, warum sollte die weitere Verwendung der Bezeichnung „Zeller Schwarze Katz“ nicht möglich sein? Nach der neuen Rechtslage gilt ab 2026 Folgendes: Wird zur Bezeichnung eines Weines aus der Großlage „Schwarze Katz“ beim Inverkehrbringen der Name der Großlage verwendet, so muss die Etikettierung die Angabe „Region Schwarze Katz“ enthalten. Soll (zusätzlich) der Name der Gemeinde zur näheren Bezeichnung verwendet werden, ist der Wein mit „Region Schwarze Katz Zell“ bzw. „Zell Region Schwarze Katz“ zu etikettieren

KLARE INFORMATIONEN ÜBER HERKUNFT UND QUALITÄT

Mit dem Gerichtsverfahren wollte die Stadt Zell als Klägerin eine Änderung der Bezeichnung des offiziellen Lagenamens in der Weinbergsrolle erreichen, um nach den neuen Vorschriften zur Etikettierung die Angabe „Region Zeller Schwarze Katz“ verwenden zu können. Ohne Verwendung des eingeführten und bekannten Namens seien aus Sicht der Stadt nachteilige wirtschaftliche Auswirkungen für Weinerzeuger und Weinhandel zu befürchten, auch könne die Marke nicht mehr verwendet werden.

Das Verwaltungsgericht Koblenz sah die Voraussetzungen für eine Namensänderung in der Weinbergsrolle nicht als gegeben an und wies die Klage ab. Zur Begründung führte das Gericht unter anderem aus, dass eine Änderung des Lagenamens nicht dem Herkunftssystem entspreche. Ändere man den Lagenamen in „Zeller Schwarze Katz“, würde die Bezeichnung „Region“ und Ortsname „Zell“ in einer Weise kombiniert, die nicht deutlich mache, auf welcher Stufe der Herkunftspyramide (Gebiet, Region, Ort, Lage) der Wein einzuordnen sei. Die angestrebte verbesserte Orientierung und leichtere Verständlichkeit von Weinqualitäten werden dann nicht erreicht. Die Forderung nach der Beibehaltung eines gewohnt klingenden Namens wie auch befürchtete Absatzeinbußen reichten für das Gericht nicht aus, um dem Antrag der Stadt zu folgen. Die Bezeichnungen „Zell“ und „Schwarze Katz“ seien in abgewandelter Form weiterhin möglich und die behaupteten Absatzeinbußen von 350 000 Flaschen Wein im Export nicht ausreichend belegt.

Das Ende der Schwarzen Katz in Zell wird dieses Gerichtsurteil nicht bedeuten. Katzen haben bekanntlich sieben Leben. Vielleicht hat sie es geahnt: In einer neuen Interpretation steht sie als Skulptur am Ortseingang von Zell nicht mehr fauchend und bucklig, sondern aufrecht und selbstbewusst auf ihrem Fass und prostet den Besuchern mit einem Glas Wein zu. ■



Alter Pin (Foto: Michael A. Else)



WINE & TRAVEL WEEK 2024

DAS FACETTENREICHE PORTUGAL

AUTORIN: GAIL TREUER

(Foto: Gail Treuer)

Nach dem Erfolg im Jahr 2023 fand die Wine & Travel Week Portugal 2024 erneut in der malerischen Stadt Porto statt. Bereits im ersten Jahr wurde die Veranstaltung mit dem Titel „Best Luxury Wine Travel Event in Europe“ bei den Luxury Lifestyle Awards 2023 ausgezeichnet.

Unterstützt wurden die Organisatoren der ESSÊNCIA Company, die selbst ihr 20-jähriges Jubiläum „Essência do Vinho“ im Palácio da Bolsa in Porto feierte, von Turismo de Portugal und dem Great Wine Capitals Global Network.

Die Veranstaltung, an der ich zum ersten Mal teilnehmen durfte, ist ein attraktives Ziel für internationale Fachleute und gehört zu den wichtigsten Terminen für Aussteller, Einkäufer und Journalisten im Weinbereich.

Überzeugend waren vom ersten Tag an das sehr hohe Niveau, das Engagement und der Enthusiasmus sowie die enorme Unterstützung und Förderung der zahlreichen Leistungsträger, die am portugiesischen Wein- und Tourismussektor beteiligt sind.

GRENZENLOS

150 geladene Aussteller und Einkäufer sowie mehr als 30 internationale Journalisten nahmen an der wichtigsten Veranstaltung für Weintourismus teil, die in einer entspannten und kultivierten Atmosphäre an einem der schönsten Orte stattfand. Neben den Teilnehmern aus Portugal stellte sich auch aus Spanien Castilla y León als aktive Region vor. Es reisten zudem zahlreiche Experten aus Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, Japan, Dänemark und Schweden sowie aus den USA, Kanada, Israel und der Ukraine an. Die ersten beiden Tage erwiesen sich als die wichtigsten der Woche. Beim Networking wurden die Grundsteine für zukünftige Partnerschaften gelegt, Ideen und Kontakte ausgetauscht sowie auch Freundschaften geschlossen. Die Kommunikation war auf allen Ebenen äußerst intensiv.

Die Willkommensfeier in der faszinierenden World of Wine (WOW) in Vila Nova de Gaia startete mit einer kleinen Erfrischung und etwas Smalltalk in gemütlicher Atmosphäre, musikalisch begleitet. Danach wurden dem interessierten Publikum sieben portugiesische Weinregionen vorgestellt, gefolgt von einer Tour durch das WOW-Projekt. Bei lebhaften Diskussionen unter erfahrenen und neuen Kollegen war schnell das Eis gebrochen – eine vielversprechende Woche voller Aktivitäten und Inspiration konnte beginnen.

SPEEDDATING IN PORTO

Die B2B-Meetings, die im Vorfeld der Veranstaltung zwischen allen Beteiligten vereinbart wurden, fanden am Montag und Dienstag im Museu Nacional Soares dos Reis statt. Neben einer beeindruckenden Ausstellung über die fast 200-jährige Geschichte der Entstehung der Museen besticht es durch zahlreiche Kunstwerke, Keramiken und Skulpturen. Der Tag begann pünktlich um neun Uhr und die vorgesehenen 15-Minuten-Slots waren eine echte Herausforderung – allerdings in positivem Sinn, denn der Informationsstrom war enthusiastisch, lebhaft und einfach überwältigend.

Bei meinen eigenen Terminen ergaben sich interessante Gespräche mit den Verantwortlichen der regionalen

Tourismusverbände, den Inhabern und dem Führungspersonal von großen und kleinen Weingütern und Destination Management Companies (DMC), dem Center of Portugal Tourism Board (Filipe Pinto), der Regional Agency for Tourism Promotion of Alentejo (Ruben Obadia), dem Algarve Tourism Bureau (Hugo Nascimento) und mit Teresa Ferreira, Geschäftsführerin bei Media Travel & Logistics (MTLV). Teresa und ihr Team waren für die gesamte Veranstaltungslogistik verantwortlich.

Mein persönliches Table Hopping, das definitiv einem Speed Dating ähnelte, führte mich auf eine Reise von den Azoren (mit Filipe Rocha – Azores Wine Company) bis in den Norden Portugals (mit Maria Branquinho – Porto and North of Portugal), vom Douro Valley (mit Marta Marques – Wild Douro) bis zur Vinhos Verdes-Route (mit João Paupério). Zu renommierten Portweinhäusern wie Symington Family Estates (mit Teresa Symington Caxide und Ana Pinto) und zu Luxusdestinationen wie dem Monverde Wine Experience Hotel und Quinta da Lixa (mit Miguel Ribeiro und Pedro Lopes).

Die Botschaft war bei allen Gesprächen sehr deutlich: Das Bestreben, Portugal als Top-Destination und attraktiven Key Player auf dem internationalen Markt des Weintourismus zu stärken, stand an erster Stelle.

UNDER PRESSURE

Der internationale Wettbewerbsdruck im Weintourismus ist immens. Das Angebot geht heute weit über Weinverkostungen und Kellereibesichtigungen hinaus. Es gibt viele kreative Ansätze, um Weinproduktion und Tourismus zu vereinen, ob in luxuriösen Unterkünften oder einfachen Häusern. Wanderungen durch Weinberge mit Picknicks, Touren bei Sonnenuntergang im Jeep oder in alten Eisenbahnwaggons bieten besondere Erlebnisse.

Aktives Mitmachen ist gefragt: Malen mit Wein oder traditionelle Fliesenmalerei stärken die Kundenbindung. Die Herzlichkeit der Portugiesen und moderne Einrichtungen für Teambuilding-Events tragen ebenfalls zum Erfolg bei. Nicht zuletzt gehört auch die Qualität des Caterings zum Gesamtbild.

GELEGENTLICH DIE HANDBREMSE ZIEHEN

Zwei beeindruckende Tage endeten mit einem Besuch bei Eliana Monteiro Rosa. Sie lebt in der Vinho Verde-Region und betreibt das Terra Rosa Country House and Vineyards. Dieses Projekt, das 2021 eröffnet wurde, verbindet Vergangenheit und Moderne in einer Vater-Tochter-Geschichte.

Eliana, ursprünglich Innenarchitektin, überredete ihren Vater, ihr finanziell zu helfen, und begann mit der Renovierung. Liebe zum Detail und Kreativität spiegeln sich in der Einrichtung wider, bei der auch alte Accessoires Ehrenplätze erhalten. Stolz erklärt sie, dass die Hauptbeschäftigung ihrer Gäste das Nichtstun sei.

Das Haus bietet kein Sport oder Wellnessprogramm, sondern nur Gelassenheit und Ruhe. Für Eliana ist das der wahre Lebenszweck, eine willkommene Abwechslung in unserer hektischen Welt.

MUTIGER ABSCHIED AUS DER TRADITION

Bei meinem Besuch fühlte ich mich sofort mit dem Weingut Soalheiro verbunden, das in der Vinho Verde-Region Vorreiter bei der Vinifizierung der wichtigsten Rebsorte Alvarinho ist. Maria João Cerdeira, Tierärztin, ist verantwortlich für Weinberge und Kräutertees.

Sie und ihr Bruder António Luís Cerdeira produzieren und vermarkten Weine weltweit. 1974 beschloss die Familie, ausschließlich Alvarinho zu kultivieren, was zur Gründung der Marke Soalheiro führte. Ihr mutiger Schritt inspirierte über 180 Familien, dieser Entscheidung zu folgen.

Insbesondere das einzigartige Klima und die geologische Vielfalt der Region Melgaço tragen zur Qualität ihrer Weine bei. Hauptziel ist, dass sie das Terroir in ihren Weinen zum Ausdruck bringen möchten, was ihnen zweifellos gelingt.

Neben hervorragenden Weinen bietet Soalheiro in ihrer Casa das Infusões attraktive Übernachtungsmöglichkeiten und Einblicke in die Teeproduktion sowie das Innovationszentrum. Ein Besuch lohnt sich.

GASTFREUNDSCHAFT AUF PORTUGIESISCH

Während der Wine & Travel Week 2024 wurden den Teilnehmern intensive Dialoge, portugiesische Kultur und traditionelle Küche geboten. Spezielle Touren führten zu verschiedenen Reisezielen außerhalb von Porto.

Das Mittagessen am Montag, von Küchenchef Renato Cunha in der Casa do Vinho Verde zubereitet, beinhaltete ein köstliches Menü und ausgezeichnete Vinho Verde-Weine. Am Abend feierte Porto die The Best Of Wine Tourism Awards 2024 in der Casa da Música, wobei in neun Kategorien Innovation und Exzellenz gewürdigt wurden.

Dienstagnachmittags endete der B2B-Teil mit einem Mittagessen im Nationalmuseum Soares dos Reis, zubereitet von Zwei-Sterne-Koch Rui Paula, begleitet von Weinen aus Alentejo und Tejo. Am Abend war die spanische Region Castilla y León Gastgeber und präsentierte die Uraufführung von „Merina – El Oro Español“*, gefolgt von einer farbenfrohen Galanacht im Mosteiro São Bento da Vitória.

Diese hohen Standards waren nur ein Vorgeschmack auf die individuellen Touren am nächsten Tag. Für diejenigen, die nicht reisten, begann die 20. Essência do Vinho, Portugals wichtigste Weinmesse.

Meine Reise führte nach Zentralportugal, wo weitere spannende Erlebnisse und Gespräche auf mich warteten. Portugals Weintourismus kann sich auf eine vielversprechende Zukunft freuen.

* (Merina - El oro Español im Coliseu do Porto. Die Weltpremiere einer Show, die durch die Kombination verschiedener künstlerischer Disziplinen eine transversale sensorische Erfahrung bietet. Auf der Bühne zeigen acht Tänzer acht Tänzerinnen und Tänzer auf der Bühne die Kunst, die Tradition und die Innovation, die mit der Merina-Wolle verbunden sind, in vier Akten: „Die Geburt“, „Die Spur“, „Das lebendige Werk“ und „Hohe Avantgarde.“) ■



(Foto: Gail Treuer)



KELLEREI TRAMIN

HEIMAT DES TRAMINERS

AUTOR: NORBERT KRUPP

Sie gilt als eine der besten Genossenschaften Südtirols und ihre Gewürztraminer gehören zu den bestbewerteten Weißweinen Italiens. Die Kellerei Tramin ist über die Weinqualität hinaus auch wegweisend in der Weingutsarchitektur

Auf einer kleinen Anhöhe, rund 25 Kilometer südlich von Bozen, liegt die Vinothek der Kellerei Tramin – mittlerweile das Wahrzeichen des Ortes. Die Fassade mit einer grün lackierten, asymmetrischen Gitterstruktur hat ikonischen Charakter, sie soll eine Traminer-Rebe symbolisieren, die das Gebäude umrankt. Und auch der Ausblick von hier ins Etschtal und auf die Weinberge ist grandios. Entworfen hat das 2010 erbaute Gebäude der renommierte Südtiroler Architekt Werner Tscholl.

Das Kellereigebäude ist für sparsamen Umgang mit Energie konzipiert. Es wurde so ausgerichtet, dass es im Winter von der Sonneneinstrahlung erwärmt wird und sich im Sommer nur wenig aufheizt. Die Isolierung minimiert Temperaturschwankungen bei den Weinen, die in Edelstahltanks und Holzfässern heranreifen. Klimatisiert wird das Gebäude mit Grundwasser aus dem haus-eigenen Brunnen, womit auch Tanks und Fässer gekühlt werden können. Eine Fotovoltaik-Anlage deckt bis zu 85 Prozent des Strombedarfs der Kellerei.

Im Zuge des Neubaus wurden auch moderne Produktionsanlagen angeschafft: „Wir setzen auf sehr reifes Lesegut, das wir besonders schonend verarbeiten. Die Trauben sollen durch sanftes Pressen ihre Eleganz und Frische abgeben“, erklärt Kellermeister Willi Stürz. Der Most wird auch nicht umgepumpt, sondern nur mit Hilfe der Schwerkraft transportiert – diese sanfte Behandlung tut der Weinqualität gut.

Weinbaugenossenschaften sind ein Teil der Südtiroler Kultur. Das liegt daran, dass die Anbauflächen hier oft kleinteilig sind. Für die Traubenerzeuger mit nur kleinen Rebflächen würde es sich kaum lohnen, selbst Wein herzustellen und zu vermarkten.

Die 1898 vom damaligen Gemeindepfarrer gegründete Genossenschaft wird heute von 170 Mitgliedsfamilien mit Trauben beliefert, die zusammen rund 270 Hektar Rebfläche bewirtschaften. Zehn Prozent davon sind biologisch zertifiziert. Die Kellerei Tramin war die erste Genossenschaft dieser Größe, die auf 90 Prozent der Ertragsfläche auf Herbizide verzichtete.

100 PARKER-PUNKTE FÜR GEWÜRZTRAMINER

Kellermeister Willi Stürz ist das „Schwungrad“ der Kellerei, und das schon seit 1992. Er ist gebürtiger Traminer und die Weine seiner Heimat sind seine Passion. Sein wohl größter Erfolg ist der Gewürztraminer Epokale: 2018 erzielte der 2009er Jahrgang – als erster Weißwein Italiens überhaupt – 100 Parker-Punkte. Dieser Wein ist als Rückbesinnung auf eine frühere Epoche zu verstehen, in der Weine mit eleganter, feiner Restsüße gefragt waren.

Die Trauben stammen aus den ältesten Anlagen rund um den Nussbaumer Hof in der Lage Söll, die vielen als die beste Traminer-Lage in Südtirol gilt. Im August 2010 wurde der Epokale in Flaschen gefüllt und in den auf 2000 Meter Höhe gelegenen Ridnaun-Stollen gebracht, der bis zu 4000 Meter tief in den Berg hineinreicht. Dort reifte er bei absoluter Dunkelheit, völliger Ruhe und bei gleichbleibend 11 Grad Celsius. Sieben Jahre später wurde er wieder ans Licht geholt.

Bei der Verkostung zeigte sich, dass sich das lange Warten gelohnt hat: Er beeindruckt durch facettenreiche Aromatik, mit zartem Duft nach Rosen und Muskat, dazu kommen kraftvolle Dichte, viel Extrakt und ein perfektes, harmonisches Mundgefühl. Diese Rarität mit nur 2600 Flaschen pro Jahrgang wird ausschließlich an die Gastronomie verkauft.

Ebenfalls elegant und tiefgründig – und auch für zu Hause zu erwerben – ist der trockene Nussbaumer Gewürztraminer. Er wirkt fast schon mächtig, zugleich auch mineralisch-salzig. Die Trauben kommen aus der unmittelbaren Nachbarschaft zu den Weinbergen für den Epokale. Gelesen werden sie ab Anfang Oktober mit einem Mostgewicht oberhalb von 22 Grad Babo (=Klosterneuburger Mostwaage) beziehungsweise rund 100 Grad Oechsle.

HOHE AUSZEICHNUNGEN BEI GAMBERO ROSSO UND VINUM

Die italienische Weinbibel schwärmt von der Art, wie die Traminer ihr Terroir interpretieren, und hat vor Kurzem die Kellerei zur „Genossenschaft des Jahres 2024“ ernannt. Der Jahrgang 2022 des Nussbaumer Gewürztraminers wurde zuletzt mit drei Gläsern ausgezeichnet, und das zum 22. Mal in Folge. Damit ist er



Kellermeister Willi Stürz
(Foto: Norbert Krupp)

der am besten bewertete trockene Weißwein Italiens, von dem immerhin 70.000 Flaschen pro Jahr produziert werden. Die beiden edelsüßen Gewürztraminer Spätlese Roen sowie Terminum begegnen dem Nussbaumer auf Augenhöhe.

Der deutsche Weinguide VINUM bescheinigt der Kellerei Tramin, dass sie den Titel „Bestes Gewürztraminer-Weingut der Welt“ verdient hätte – wenn es diesen gäbe. Und er vergibt in der Ausgabe 2024 für elf Weine der Cantina Tramin 91 bis 95 Punkte

Aber auch Grauburgunder und Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay, Cuvées wie der füllige, Südtirol-typische „Stoan“ sowie die beiden Rotweine Lagrein Urban und Pinot Noir Maglen spiegeln das hohe Qualitätsstreben der Genossenschaft wider.

Zur Qualität der Weine trägt sicher die besondere Topografie bei, denn die Weinberge liegen in den Gemeinden Tramin, Neumarkt, Montan und Auer zwischen 250 und 850 Meter Höhe. „Unsere Gewürztraminer entwickeln zwischen 350 und 500 Meter das beste Zusammenspiel von Aromatik, Frucht und Säure“, erklärt Günther Facchinelli, PR-Leiter der Kellerei.

Das Gebiet wird durch den 2116 Meter hohen Berg Roen geschützt, der den darunter liegenden Rebhügeln ein extremes Zusammenspiel von Wärme und Kälte beschert. Dieses Kleinklima wirkt sich positiv aus.

Im Herbst werden die Rebzeilen, deren Traubenzonen zwecks besserer Belüftung entlaubt werden, von der Sonne und Temperaturen bis zu 30 Grad verwöhnt, was den Trauben Kraft und aromatische Fülle vermittelt. Der Ora, ein warmer trockener Wind, der vom Gardasee heraufweht, hält Fäulnis fern.

WEIN MIT FRISCHE UND ELEGANZ

Nachts sinken die Temperaturen durch kalte Fallwinde aus den Bergen oft auf zehn Grad und darunter. Kühle Nächte im Wechselspiel mit warmen Tagen fördern Frische und Eleganz und lassen die Fruchtnoten hervortreten. Die Höhenlage führt außerdem zu einer sehr langen Vegetationsphase: Die Trauben können so lange am Stock hängen bleiben, bis sie die optimale Reife erreicht haben und möglichst viele Enzyme, die für intensive und zugleich harmonische Aromabildung nötig sind, von den Schalen ins Fruchtfleisch wandern konnten.

Auch der Boden trägt zur unverwechselbaren Persönlichkeit der Traminer bei. Über Porphy, einem vulkanischen Urgestein, liegt eine bis zu zwei Meter starke Schicht aus Lehm und Dolomitkalk. Dazwischen ist immer wieder auch Schotter zu finden. Der tief reichende Porphy schenkt den Weinen eine feine Mineralik, die im Alter zunimmt. Besonders schön zeigt sie sich – bei gereiften Gewürztraminern. ■

TRAMIN



Historisches Bildmaterial der ersten Weinbörse 1974 (Fotos: VDP)



JUBILÄUM IN MAINZ

50 Jahre Weinbörse mit viel internationaler Beteiligung

AUTOR: RUDOLF KNOLL

*S*ie wurde 1974 durch den rhein-hessischen Gutsbesitzer Peter von Weymarn (Weingut Heyl zu Herrnsheim, Nierstein) mit einem Dutzend Winzern aus Rheinhessen ins Leben gerufen (in alten Folianten wird auch das Jahr 1973 genannt), in der Hoffnung, dass sich in der damals kritischen Zeit für den deutschen Weinbau das Exportgeschäft ankurbeln lässt. Fast hätte der Gründer noch erlebt, dass 50 Jahre danach das Jubiläum „50 Jahre Mainzer Weinbörse“ gefeiert wurde; leider verstarb er am 26. Oktober 2023 im Alter von 87 Jahren.

*W*eymarn war ein eigentlich branchenfremder Gutsbesitzer (er hatte Astrophysik studiert und kam krankheitsbedingt zum Wein, weil seine Gattin ein Weingut geerbt hatte). Doch er fand sich schnell in der neuen Materie zurecht, entdeckte und kritisierte auch reichlich Schwachstellen im damaligen Weingesetz. Und weil er – als Mitglied – gegen eine geplante Selbstauflösung des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer (Vorläufer des VDP) war, wurde er von 1972 bis 1978 dessen Präsident.

Weymarns Meinung war manchen in der Branche unbequem. Auch die Durchführung einer Weinbörse stieß seinerzeit nicht nur auf Beifall. Im Kurfürstlichen Schloss zu Mainz wurde 1974 mit der Börse unter Regie eines damals eigenständigen Vereines trotzdem ein Anfang gemacht. Flankierend entwickelte sich der VDP positiv weiter. Mit der Börse, die sich zum Ersatz der mit den Jahren aus der Mode gekommenen Versteigerungen etablierte und auch vom Umzug in die weitläufige Rheingoldhalle profitierte, ging es nicht immer aufwärts, aber sie hatte Bestand, weil der VDP ein wichtiger Partner war. Personell beteiligt war daran der ab 1978 bis 1990 als Präsident agierende Erwein Graf Matuschka-Greifenclo, Hausherr von Schloss Vollrads (1997 nach Finanzproblemen mit dem Weingut aus dem Leben geschieden). Ein Repräsentant der Nahe, Peter Anheuser, Eigentümer des Weingutes Anheuser in Bad Kreuznach und Landespolitiker, mischte als VDP-Vize und Vorsitzender des Vereins „Mainzer Weinbörse“ mit und rechtfertigte dabei seinen Spitznamen „Ochs“, weil er ungern andere Meinungen gelten ließ.

Schwierig wurde es in den 1980er Jahren für eine Veranstaltung wie die Weinbörse durch diverse Weinskandale, vor allem durch Glykol. Bei Standbesuchen war bei den Weinanalysen kaum noch Wein mit vorher üblicher deutlicher Süße zu finden. Restzucker knapp bei null, Säure nicht selten bei zehn war fast die Regel. Die Qualität mutete oft recht bescheiden an.

Und die Knopfkelche, aus denen verkostet wurde, hatten ein Miniformat, bei dem eine Füllung ohne Glaswechsel für mehrere Interessenten reichen musste.

Das alles ist Vergangenheit. Beim VDP kehrte Ruhe durch die Wahl von Michael Prinz zu Salm-Salm (Schloss Wallhausen) und eine tüchtige weibliche Geschäftsführung mit Eva Raps und Hilke Nagel ein. Salm war von 1990 bis 2007 Präsident und die Weinbörse fand von Jahr zu Jahr mehr Zulauf und internationales Interesse. Das Jubiläumsjahr 2024 war zweifellos ein Höhepunkt in der Geschichte der Veranstaltung mit Rekordteilnahme (191 der 200 Mitglieder waren dabei) und einem Rekordbesuch von rund 3000 Fachbesucherinnen und Fachbesuchern aus aller Welt. Sie sorgten schon beim Jubiläumssamstag für reichlich Gedränge bei einem unübersichtlichen Festabend. Aber die Winzer waren nach den Börsentagen Sonntag und Montag sehr zufrieden.

So hielt VDP-Präsident Steffen Christmann fest: „Die Weinbörse hat sich stets weiterentwickelt, auf Veränderungen reagiert und ist trotzdem ihren Werten treu geblieben.“ Ein Moselaner schwärmte: „Die Weinbörse ist für mich die mit Abstand wichtigste Verkaufsveranstaltung, weit vor der ProWein.“ Geschäftsführerin Theresa Olkus registrierte, dass die Jubiläumsbörse für einige Mitglieder die erfolgreichste Börse bisher war. ■

E 28.10.75

um 1.10.75

Teilnehmer: Peter Anheuser, Bad Kreuznach
Otto Butsch, Geisenheim
Wolfgang Michel, Hochheim
Peter v. Weymarn, Nierstein

R.Brüderle - Amt f. Wirtschaftsförderung der STADT MAINZ

Herr v. Weymarn eröffnet die Sitzung und teilt mit, daß sich von den eingeladenen Herren entschuldigen lassen: F.R. Schultz (Rheinhessen), F. Ruhs (Rheinhessen), E. Mauer (Rheingau), Dr. A. Bürklin (Rheinpfalz), W. Siben (Rheinpfalz). Herr v. Weymarn bittet die Herren um die Berichte über das Verhandlungsergebnisse in den Regionalvereinen. Für Rheinhessen teilt er i.A. von Herrn Schultz mit, daß die Erweiterung der Rhh. Weinbörse in Mainz mit Mehrheit von den Mitgliedern gutgeheißen wurde, allerdings mit einigen unverzichtbaren Forderungen bei den Konditionen. Herr Anheuser berichtet von der Nahe, daß die Naheweingüter des Verbandes geschlossen mitmachen wollen, daneben allerdings ihre trad. Versteigerung in Bad Kreuznach nicht fallen lassen werden, die jedoch mehr regionalen Charakter hat und heute vor allem dem Privatgeschäft dient. Hinsichtlich der Konditionen werden Wünsche angemeldet. Herr Butsch berichtet vom Rheingau, daß die Mitglieder des kl. Messerings sich geschlossen beteiligen werden, dazu kämen vermutlich die Wgter Domdechant Werner, Hochheim-Knyphausen, Eltville-Schloß Vollrads, Winkel-Kanitz, Lorch. Von den sog. Gr. Messering-Gütern ist keine eindeutige Antwort zu hören, vermutlich wird jedoch keine Beteiligung stattfinden.

Als Ergebnis konnte festgehalten werden nach Diskussion und Einigung über die Konditionen auf jeden Fall stehen 25 Teilnehmer mit ca. 300 Weinen zur Teilnahme fest. Damit ist die Durchführung gesichert. Erstmals wird damit der Weg regionaler Weinvermarktung im Zeichen veränderter Markterfordernisse verlassen und der Anfang zu einer großzügigen, überregionalen Repräsentation der gehobenen Erzeugerabfüllungen beschritten. Sollte dies gelingen, hat unser Verband eine wichtige Priorität gesetzt. Als Zeitpunkt für diese erste überregionale Weinmesse in Mainz wurde die 2. Maiwoche als günstig bestimmt. Als Veranstaltungsort kommt für nächstes Jahr aus Gründen der Reservierung und Belegung nur das kurfürstliche Schloss in Frage, jedoch sollte für spätere Jahre auch die Übersiedlung in die Rheingoldhalle in Betracht gezogen werden.

Ab 16:30 nahm als Vertreter der Stadt Mainz der Leiter des Amtes f. Wirtschaftsförderung teil, Herr R. Brüderle. Er ließ sich über den Stand der Vorbereitungen unterrichten und teilte seinerseits mit, daß die STADT MAINZ eine nationale Weinbörse sehr begrüßen würde und bereit ist, vorbehaltlich der notwendigen Zustimmungen der Gremien, trotz schwieriger Finanzlage, für die Abhaltung der Weinbörse ihre Unterstützung in bisheriger Weise (Freie Saalmiete, Beflagung, Transparentaufstellung, Empfang der Stadt) zu gewähren und darüberhinaus auch einen Zuschuß für die allgemeinen Werbemaßnahmen in Erwägung zu ziehen. Letzteres wird von der Vorlage eines Gesamtkostenplanes abhängen, aus der die Gesamtwerbeaufwendungen der Veranstalter ersichtlich werden.

Konkret wurde dann über ein zu erstellendes Werbeprospekt diskutiert, das in hoher Auflage zur Werbung für die Veranstaltung eingesetzt werden soll durch Versand und Zeitschriftenbeilage. Der Messekatalog ist zu umfangreich und wertvoll, um zur Streuwerbung eingesetzt zu werden. Zur Senkung der Kosten könnte für ein solches Prospekt ein bestehendes der Stadt Mainz umgestaltet werden. Kosten hierfür nach ersten Angeboten bei 20.000 Stück DM 7.000. Näheres soll bis zur nächsten Sitzung vorliegen.

Als Träger der Veranstaltung soll nach einem Plan des Vorsitzenden, eine Arbeitsgemeinschaft als BGB-Gesellschaft gegründet werden, in der die beteiligten Regionalvereine, der Vorsitzende und die Stadt Mainz mit je einer Stimme vertreten sind. Diese AG soll dann die Einzelheiten beschließen und regeln können, da nicht jede Entscheidung in die Beratung der Regionen zurücküberwiesen werden kann. Diesem Plan wurde zugestimmt.

WEINBÖRSE 2024

Von Gutedel und anderen Exoten

AUTORENDUO:
MICHAEL ELSE & SIBYLLE SCHWARZ

Auf besondere Anlässe muss man mitunter etwas länger warten – so auch auf den Einlass zur VDP.Weinbörse, die in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum feierte. Die Teilnahme von 191 der 200 Mitgliedsbetriebe des Verbandes der Prädikatsweingüter zog viel Publikum an. Nach Angaben des Veranstalters sollen es an den beiden Messetagen über 4.000 Besucherinnen und Besucher gewesen sein. Der Branchentreff begann unfreiwillig in einer Warteschlange, die aber auch Zeit für Gespräche bot. Eine ungewohnte Situation auf einer zeitlich eng getakteten Weinmesse wie der Weinbörse. Viele standen fast eine Stunde an. Man munkelte von abgestürzten Einlasssystemen, doch waren es wohl eher zu lange Grußworte bei der Eröffnungsveranstaltung. In der Schlange wurden erste Verkostungspläne ausgetauscht. Denn ohne einen Plan ist man hoffnungslos verloren auf einer Messe, deren Probenliste im Vorfeld als Excel-Datei zur Verfügung gestellt wurde und 1.680 Positionen an Wein und Schaumwein umfasste. Im letzten Jahr wurde das Thema „Die rote Seite der Weinbörse“ (**Weinfeder-Journal #70**) gewählt, in diesem Jahr sollten es „Die Exoten der Weinbörse“ sein, also alles außer Riesling und Spätburgunder. Schnell wurde klar, dass auch das nicht funktionieren würde – immer noch 688 Weine auf der Liste. Also konzentrieren wir uns auf Auxerrois, Chasselas, Chenin Blanc, Gutedel, Muskateller, Traminer oder Piwis. 44 Proben – das sollte doch möglich sein.

WILLKOMMEN BEI DEN EXOTEN!

Die Rebsorte Chenin Blanc ist nur einmal auf der Messe vertreten. Das Weingut Bergdolt aus Neustadt an der Weinstraße in der Pfalz hat die Sorte seit wenigen Jahren im Anbau. „Es braucht auch andere Sorten, aber es müssen nicht gleich Piwis sein“, ist Rainer Bergdolt überzeugt. Chenin Blanc habe für ihn Potenzial. Wenn die Rebe in Südafrika oder an der Loire wachse, warum nicht auch in der Pfalz? Nicht jedes Jahr sei ein Erfolg, der 2023er musste mit nur 80 Grad Oechsle früh gelesen werden. Ungeplant habe man sich für einen Sekt entschieden, der mindestens drei Jahre auf der Hefe liegen wird. Und der könnte richtig gut werden, wie die Probe des Stillweins aus dem Jahrgang 2022 vermuten lässt: fruchtige Nase, mit gelben Aromen gepaart, mit der spritzigen Säure eines grünen Apfels.

CHASSELAS UND GUTEDEL

Chasselas und Gutedel, zwei Namen für eine Rebsorte. Oder besser drei Namen, denn das Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart aus Sulzburg-Laufen in Baden präsentiert einen „Kracher“, eine alte Bezeichnung und weiteres Synonym der Sorte. Die Gutedel von Schlumberger-Bernhart kommen „wuchtig“ (wohlgemerkt im Geschmack) daher. Schon der 2023er Gutedel trocken-vom Löss- aus dem Edelstahl mit gerade einmal 11 % Alkohol zeigt eine überraschend kräftige, trockene Würze mit gelber Frucht und floralen Anklängen. Anders der 2022er-Kracher- Gutedel 1G Laufener Altenberg, vollständig im Holz ausgebaut, zeigt er sich zwar weniger würzig, dafür mit präserter Säure bei leiser Frucht, gut eingebundenen Holznoten und einem Touch Vanille.

Das Markgräflerland bildet den Hotspot der Rebsorte in Deutschland. Laut Statistik des DWI (2022) wird Gutedel auf 1.065 Hektar Rebfläche angebaut, davon allein 1.036 Hektar im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und der Schweiz zwischen Basel und Freiburg. Einen guten Überblick über die verschiedenen Qualitäten erhält man im Weingut Blankenhorn aus Schliengen. Den Einstieg in die Gutedel-Welt bietet der Gutswein, der „klassisch deutsch“ in Edelstahltanks mit fruchtig-frischer Aromatik ausgebaut wird. Schon mit der nächsten Qualität beginnt die „Schweizer Stilistik“ des nur zehn Kilometer von der Landesgrenze entfernten Weinguts. Das Holz rückt immer mehr in den Vordergrund bis hin zur VDP.Ersten Lage aus verschiedenen Barriques unterschiedlicher Belegung. „Je höher die Qualität, je kleiner das Holz“, erfahren wir von Laura Messmer, die gekonnt die Spezialität des Hauses präsentiert. Schon der 2022er Schliengen Chasselas VDP.Ortswein zeigt weniger Primärfrucht, die Nase wirkt bis auf eine gewisse Cremigkeit fast neutral. Dafür entfaltet sich die Frucht fast explosionsartig im Mund, eine echte Überraschung. Das setzt sich fort beim 2022er Schliengener Kirchberg Chasselas VDP.Erste Lage. Gar nicht verschlossen, sondern fruchtig und frisch, mit gelben Aromen und etwas Vanille mit einem gewissen Schmelz. Ganz anders der 2019er Schliengen Chasselas „Courage“ VDP.Ortswein („Reserve“ lt. Liste). Ein purer, aber fordernder Wein mit animierender Säure bei dominierendem Holz und Sponti-Note. Sicher nicht jedermanns Liebling.

GUTEDEL SEINEN CHARAKTER LASSEN

Der Gutedel ist fruchtig, der Chasselas hat Holznoten. Dieselbe Rebsorte, zwei Richtungen. Ist das so gewollt? Wir fragen beim Weingut Lämmlin-Schindler aus Schliengen-Mauchten nach. Gerd Schindler gibt gerne Auskunft. Die Erzeuger im Markgräflerland haben sich auf eine einheitliche Verwendung der Bezeichnungen geeinigt, auch um den Kunden eine Orientierung zu geben. Ein klassischer „deutscher“ Gutedel aus dem Markgräflerland werde in Edelstahl ausgebaut und zeichne sich durch eine fruchtige Aromatik mit ausgeprägter Säure aus. Die „Schweizer“ Bezeichnung Chasselas sei dagegen für Weine vorgesehen, die im kleinen Holz ausgebaut werden, um eine entsprechende Stilistik zu erreichen. So repräsentiert der 2023er Gutedel des Hauses einen typisch stahlig-fruchtigen Vertreter der Sorte. Ihm gegenüber steht der 2022er Chasselas „Réserve“ aus dem Barrique mit sechsmonatigem Hefelager und Bâttonage. Diesem Wein gelingt die Balance zwischen den Stilen, es überwiegt weder das Holz noch die Frucht. Beides verbindet sich harmonisch, er ist weder zu deutsch noch zu schweizerisch ausgebaut. Der perfekte Markgräfler? Vielleicht, aber Winzer Schindler winkt ab und versichert, das sei eben seine Philosophie: „Man muss der Rebe auch das Recht lassen, ihren Charakter zu zeigen, nicht nur dem Holz.“

MHRWEG BEIM VDP ANGEKOMMEN

Die Zeit verrinnt und mit ihr die Verkostungspläne. Doch halt, im Augenwinkel eine Flasche mit knallgrünem Kronkorken. Was ist das? Eine Bierflasche? Patrick Schneider vom Staatsweingut Freiburg schmunzelt schon, denn diese Frage wird ihm sicher nicht zum ersten Mal gestellt. Für die Piwis des Weinguts hat man sich etwas Besonderes ausgedacht: die Abfüllung in Mehrwegflaschen. Dabei handelt es sich um eine handelsübliche 0,5-Liter-Bierflasche, die bei jeder Annahmestelle zurückgegeben werden kann. Natürlich sind die Weine nicht für lange Lagerung gedacht, sondern eher für den unkomplizierten Genuss. Die weiße Variante besteht aus Sauvignier Gris, die rote mit dem Namen „Tamino“ im Jahrgang 2022 aus Cabernet Cortis, Monarch und Prior. Und die hat es in sich. Eine unglaublich intensive rote Frucht von dunklen Beeren durchdringt die Nase. Am Gaumen erwartet man frische Frucht, wird aber zunächst mit der Herbe unreifer Tannine konfrontiert, bevor sich Aromen von Brombeeren und Waldbeeren entfalten. Der Wein ruft nach lauen Sommerabenden und Grillfesten. Und so stellt es sich auch das Staatsweingut vor, lacht Schneider.

Zum Abschluss noch ein Wiedersehen mit dem Weingut Burggarten aus Heppingen (**Weinfeder Journal #70**). Winzer Paul-Michael Schäfer hat uns noch im letzten Jahr begeistert von einer anderen Art des Neuanfangs an der Ahr berichtet, einem Weinberg mit der Rebsorte Syrah. Leider wurde die Neuanlage heuer vom Frost erwischt. Er hofft, dass es im nächsten Jahr klappt. Simona Kruse stellt mit Begeisterung die neuen Weiß- und Grauburgunder des Weinguts vor – denn die Ahr könne auch Weiß! Besonders die Fassprobe des 2023 Heimersheim Blanc de Noirs hat es uns angetan. Knochentrocken, geradlinig und klar mit belebender Säure. Am Ende hat sich also doch wieder ein Spätburgunder eingeschlichen. ■



VDP. Weinbörse 2024.
 Oben: Martin Steinmann, VDP. Weingut Schloss Sommerhausen.
 Unten: (v.l.n.r.) Gerd Schindler, Jonas Schindler, Lena Zolobczuk – Weingut Lämmlin-Schindler
 (Fotos: Michale A. Else)





In Südtirol
präsentierte
sich die Crème
de la Crème der
Biodynamie

SUMMA 2024

AUTOR: HERBERT HEIL

(Foto: Weingut Lageder)

Am 13. und 14. April 2024 verwandelte sich das kleine Weindorf Margreid in Südtirol wieder einmal zu einem Treffpunkt für Sommeliers, Gastronomen und Weinjournalisten. Das Weingut Alois Lageder veranstaltet seit mehr als 25 Jahren die SUMMA, eine Fachmesse, an der in diesem Jahr insgesamt 114 Winzer teilnahmen, alle der Biodynamie verpflichtet. Qualität, gesunde Landwirtschaft und Experimentierfreude sind dabei die verbindenden Werte.

Dieses Jahr war die SUMMA bereits eine Woche vorher restlos ausverkauft, rund 2.400 Gäste aus 42 verschiedenen Ländern nahmen an der Veranstaltung teil. Helena Lageder: „Wir sind noch immer überwältigt von den beiden Tagen voller Inspiration, Spaß und guten Gesprächen. Mit der SUMMA haben wir eine Plattform geschaffen, bei der sich Interessierte aus aller Welt über Wein, Nachhaltigkeit, Qualität, aber auch Themen wie den Klimawandel und gesunde Landwirtschaft austauschen können.“

Das Programm der SUMMA war, wie nicht anders zu erwarten, hochkarätig und breit aufgestellt. So gab es aufschlussreiche Verkostungen und Themen rund um die Biodynamie.

ICONIC WINES – VERTIKALVERKOSTUNGEN

• 10 Years Ried Zieregg (Weingut Tement) • 6 Vintages of Käferberg Grüner Veltliner (Weingut Loimer) • 15 Years of Raffes (Weingut Clemens Busch) • Berg Roseneck (Weingut Georg Breuer) • „Gaisböhl“ (Weingut Bürklin-Wolf) • Löwengang Chardonnay (Weingut Lageder) • Unsere Kometen – Weinprobe (Lageder) • Hoforganismus bei Lageder – Spaziergang durch die Weinberge • Biodynamie im Weinberg (Lageder)

MEINE PERSÖNLICHEN FAVORITEN BZW. ENTDECKUNGEN:

Da ist zunächst das gastgebende Weingut Alois Lageder. Keine Frage: Der Name steht für höchste Qualitätsstandards im biologisch-dynamischen Weinbau, für eine ganzheitliche und nachhaltige Unternehmensphilosophie ebenso wie für eine große Bandbreite kultureller und künstlerischer Aktivitäten. Innovationsgeist ist im Hause Lageder nichts Neues. Alois, der Vater von Clemens, Helena und Anna, gehört zu den Pionieren des Qualitätsweinbaus in Südtirol. Bereits Ende der 1970er-Jahre setzte er auf nachhaltige Landwirtschaft. Später stellte er das Weingut auf biodynamische Bewirtschaftung um. In den Weinbergen, die sich von 200 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel erstrecken, wachsen über 30 verschiedene Rebsorten auf unterschiedlichen Böden wie Sand, Porphyry, kalkhaltigen Schotterböden und Lehm.

Heute umfasst das Weingut rund 55 Hektar familieneigene Weinberge und 85 Hektar von rund 60 Winzerpartnern aus ganz Südtirol, bewirtschaftet mit Beratung und Unterstützung der Lageders. Alois hat inzwischen seine drei Kinder in leitende Positionen des Unternehmens geholt. Seit 2015 ist Alois Clemens Geschäftsführer und seit 2018 sind auch Helena und Anna im Betrieb präsent. Die 200 Jahre alte Familientradition bleibt also erhalten.

Der Chardonnay Löwengang ist ein Eckpfeiler der Philosophie des Weinguts mit großer Bedeutung für das Unternehmen. 1983 begann unter der Leitung von Alois Lageder ein Experiment, das die Geschichte des Hauses nachhaltig prägen sollte. Ausschlaggebend war ein Rat von Robert Mondavi, dem berühmten Weinpionier aus dem Napa Valley, der sinngemäß lautete: Tradition ist wichtig, aber man muss auch Neues wagen und Dinge in Frage stellen, um besser zu werden. Das veranlasste Alois, den Chardonnay aus dem Löwengang erstmals in Barriquefässern zu lagern. Der Beginn dieses inzwischen hochgeschätzten Weins ... Das Bukett ist saftig, angenehm fruchtig. Noten von Melone, Mandarinen und Salz sind erkennbar. Hinzu kommt eine wunderbare kristalline Mineralität. Ein ganz großer Chardonnay eben.

Ein weiterer Ausnahmewein wurde in den 1980er Jahren lanciert, der Cor Römigberg Cabernet Sauvignon. In dieser ursprünglich mit der Vernatsch-Rebe bepflanzt Lage begann Lageder, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot in

Spalierziehung zu kultivieren. So wurde 1986 in Südtirol der erste größere Weinberg in Dichtpflanzung am Drahtrahmen angelegt, der heftige Diskussionen verursachte. Diese Parzelle, die seit alters her den Namen „Herz“ (lat. cor) trägt, gab dem Wein seinen Namen. Bis heute eine Kreszenz der Extraklasse und unerreicht. Der 2019er mit 12,5 % Alkohol ist ein wahrer Schatz und von Weinliebhabern aus aller Welt heiß begehrt. Seine kirschrote Farbe, seine konzentrierte Aromatik, seine würzigen und floralen Noten, sein kraftvoller Körper, seine Eleganz zeichnen diesen Wein aus. Er stammt aus einer extrem steilen Lage nordwestlich des Kalterer Sees. Charakteristika: spontane Maischegärung in Holzfässern und Edelstahl tanks und Ausbau im kleinen und großen Holz.

Weitere Highlights im Lageder-Programm sind der Chardonnay Gaun, der Pinot Grigio Porer, der Pinot Noir Krauss sowie der Mitterberg Lagrein Lindenburg.

DEUTSCHLAND – ADAMSWEIN (RHEINHESSEN)

Das Weingut AdamsWein aus dem rheinhessischen Ingelheim ist inzwischen dank Simone Adams ein Shootingstar der Weinszene. Vor allem ihre Spätburgunder, in den besten Lagen gepflanzt, sind Aushängeschilder. Die Böden werden komplett biologisch beziehungsweise biodynamisch gepflegt. Adams achtet vor allem auf die Intensität der Säure, die gerade bei den Burgundern besonders wichtig ist. Ihre Rotweine werden teils spontan mit Reholz und Rappen vergoren. Dadurch wird die Gerbstoffstruktur gefestigt und verleiht den Weinen eine persönliche Stilistik. Die passionierte Jägerin produziert ungemein elegante und finessenreiche Pinots wie den Pares, den Heerweg sowie Auf dem Haun.

DEUTSCHLAND – WEINGUT IDLER (WÜRTTEMBERG)

Eine weitere Entdeckung ist das elf Hektar große deutsche Weingut Idler aus Weinstadt-Strümpfelbach in Baden-Württemberg. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Keuper- und Mergelböden, die mit Schichten von Sandstein durchzogen sind. Das Sortenspektrum ist recht groß: Riesling, Rivaner, Muskateller, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Chardonnay sowie die roten Sorten Lemberger, Trollinger, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und andere. Die Weine werden teils im Holz, teils in Edelstahl ausgebaut. Die aktuelle Kollektion ist gut gelungen. Angefangen vom Pinot-Sekt bis zum Riesling-Trio. Der im Tonneau ausgebaute Chardonnay aus der Lage Wetzstein ist hochkonzentriert, hat Fülle und Kraft. Insgesamt ist das großes Weinkino!

DEUTSCHLAND – CLEMENS BUSCH (MOSEL)

Wenn Winzer sagen, „Riesling ist unser Leben“, dann kann es sich um Clemens Busch und seine Frau Rita handeln. Beide sind Pioniere des naturbelassenen Weinbaus in Deutschland. Sie haben ihr Weingut in Pünderich an der Mosel bereits 1984 auf ökologische Bewirtschaftung

umgestellt, seit 1986 sind sie öko-zertifiziert. 2005 folgte dann die Biodynamie. Das Winzerpaar kann aus dem Vollen schöpfen. Sie verfügen über exzellente Steillagen mit 80 Jahre alten Reben und den Top-Lagen Rothenpfad, Fahrlay und Falkenlay. Die wichtigste Lage ist die Marienburg in Pünderich. Hier besitzen die Buschs elf Hektar in verschiedenen Parzellen mit drei verschiedenen Schieferformationen. Die besten Weine wachsen auf rotem und blauem Schiefer. Etwa der Riesling Fahrlay GG mit teils sehr alten Reben auf blauem Schiefer. Ein feiner und eleganter Wein mit Apfel-Birnen-Frucht und ausgeprägter Mineralität.

Der Riesling Marienburg Rothenpfad GG, vom roten Schiefer geprägt, ist unglaublich konzentriert, hat florale Noten (Lavendel und Holunder). Am Gaumen präsentiert sich der Wein druckvoll mit entspannter Säure. Ein Ausnahmewein!

ÖSTERREICH – NIKOLAIHOF (WACHAU)

Der Nikolaihof ist mit fast 2 000-jähriger Geschichte das älteste Weingut Österreichs. Auf 22 Hektar werden nach strengen biodynamischen Demeter-Richtlinien vornehmlich Riesling und Grüner Veltliner kultiviert. Die Weine vergären auf der eigenen Hefe und lagern im geschichtsträchtigen, römischen Weinkeller in großen, alten Eichenholzfassern bis zu 20 Jahre. Aus anfangs sechs Hektar sind bis dato 22 Hektar geworden. Die Besitzerfamilie Saahs in Mautern an der Donau setzt stark auf die Kultur der Reife beim Wein. Neben den Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling werden auch Neuburger, Muskateller, Gewürztraminer und Chardonnay kultiviert.

Unsere Favoriten: Der Grüne Veltliner Federspiel „Im Weingebirge“. Er wächst in einer sonnigen, warmen Lage. Der Wein ist trocken, die Säure ist zupackend, um sich danach ganz weich einzufügen. Ein frischer Trinkwein.

Steiner Hund Riesling: Sehr lebendig, feine Hefenoten und Buttrigkeit, kandierte Aprikosen, Zitronat, cremige Textur. Lang anhaltende, subtile Aromen.

Baumpresse Grüner Veltliner: Der Wein wird mit der 350 Jahre alten Baumpresse bereitet. Zwei Jahre bleibt der Wein auf der Hefe im großen Fass, bevor er abgefüllt wird. Insgesamt ein fruchtbetonter Wein mit Noten von Birnen, Marzipan und Anis.

ÖSTERREICH – FRED LOIMER (KAMPTAL)

Fred Loimer zählt zu den besten Weißweinproduzenten Österreichs. Er bewirtschaftet insgesamt rund 80 Hektar Rebberge, darunter einige der besten Lagen von Langenlois im Kamptal. Jahr für Jahr stellt er eindrucksvoll unter Beweis, welche Qualitäten Grüner Veltliner (besonders aus den Rieden Käferberg und Spiegel) und Riesling (unübertroffen die Weinlagen Seeberg, Loiserberg und Steimassl) im Terroir und speziellen Kleinklima des Kamptales

entwickeln können. Loimer-Weine sind subtil strukturiert, vielschichtig und von einer unvergleichlichen Tiefe. Gleichzeitig vermitteln sie Trinkspaß und unkomplizierten Genuss.

ÖSTERREICH – WESZELI (KAMPTAL)

Die Rebberge des Weinguts Wenzeli spannen sich rund um Langenlois im Kamptal. Auf 30 Hektar werden Grüne Veltliner und Rieslinge mit höchstem Anspruch angebaut. Die Tradition des Weinguts reicht bis ins Jahr 1679 zurück. 2011 hat Davis Wenzeli das Weingut als Quereinsteiger übernommen und verbindet seitdem das alte Familienwissen mit seiner eigenen Philosophie. Die Weinberge werden nach biodynamischen Prinzipien kultiviert. Handarbeit ist ihm wichtig. Authentizität, Zeit, Lebendigkeit und Respekt vor der Natur sind Maximen des Weinguts. Das kühle Klima des Kamptals, der lange Vegetationsverlauf und die späte Reife, die tendenziell hohen Säure- und Extraktwerte und die grundsätzliche Eignung von Riesling und Grünem Veltliner, sich langsam zu entwickeln, bieten ideale Voraussetzungen für die Weine.

Purus Riesling 2016 Seeberg Erste Lage
Vielschichtig. Rauchig und fruchtig, wobei sowohl exotische wie auch klassische Steinobstnoten das Aroma prägen, saftig-seidige Textur und animierende Säure.

Riesling 2015 Steinmassl Erste Lage
Cremig und füllig in der Nase, Weinbergpfirsich, Wiesenkrauter, harmonisch; am Gaumen geradlinig, kühl und dynamisch, elegant und trinkanimierend.

Großartig ist auch der Sekt des Hauses. Der Blanc de Blancs Große Reserve Brut Nature 2016 ist ein Schaumwein von außergewöhnlicher Tiefe mit Noten von Grapefruit, Brioche und Apfel.

ÖSTERREICH – WEINGUT OTT (WAGRAM)

Der Wagram glänzt mit einer prächtigen Landschaft. Die Böden sind fruchtbar, das Klima ist mild. Hier gedeiht der Grüne Veltliner ausgezeichnet. Kein zweiter Weißweinwinzer in Österreich hat seinen Sortimentsschwerpunkt derart klar positioniert wie Bernhard Ott. Die inzwischen rund 90 Prozent Anteil Grüner Veltliner an der Gesamtrebsfläche von gut 50 Hektar haben ihm auch den Namen „Mister Veltliner“ eingebracht. Das in Feuersbrunn beheimatete Weingut besitzt große Parzellen in Spitzenlagen. Allein sechs Hektar in der Toplage Rosenberg und acht Hektar in der Lage Spiegel.

Neben seinen Lagenweinen hat Bernhard Ott zudem mit „Fass 4“ eine erfolgreiche Marke platziert, ein süffiger Veltliner, eingängig, aber nicht banal. Die Spitzengewächse lassen aufhorchen: Spiegel Grüner Veltliner: Ein Wein, der viel Struktur hat, aber nie fett wirkt. Es zeigen sich Noten von Marillen, gelben Früchten und Mandeln. Saftige Säure am Gaumen, im Finish schöne Salzigkeit.

Ansitz Löwengang (Foto: Weingut Lageder)





Familie Lageder (Foto: Weingut Lageder)

Rosenberg Grüner Veltliner: Dies ist der wohl bekannteste Lagenwein vom Wagram. Für lange Flaschenreife wie geschaffen. In der Nase gelbe Früchte, florale Noten. Fazit: ein tiefgründiger und vielschichtiger Vertreter.

Stein Grüner Veltliner: Diese Lage im benachbarten Engadiner gehört schon zum Kamptal. Dunkle Fruchtaromen, herzhaftes Bukett, Noten von Wiesenblüten, Lardo, Rauch und Marzipan.

ITALIEN – FORADORI (TRENTINO)

Die große alte Dame des Trentiner Weins, Elisabetta Foradori, hat das Zepter an die nächste Generation weitergegeben. Ihre Kinder Myrtha, Emilio und Theo haben nun das Sagen. Mehr als drei Jahrzehnte hat Elisabetta Weingeschichte geschrieben und sich den Ruf als Retterin der alten Trentiner Rotweinsorte Teroldego erworben. Ihr Metier ist jetzt die Landwirtschaft. Sie versorgt Kühe und Ziegen, stellt Käse her und lebt auf dem Land.

Die jungen Leute setzen weiterhin auf natürliche Weine aus biodynamischem Anbau. Diese sind schlanker geworden, das Flaggschiff Granato aus uralten Reben hat seine internationale Ausrichtung verloren und ist nun ein echter, frischer Teroldego. Generell leben die Foradori-Weine jetzt mehr von Frische und Eleganz statt Fülle und Kraft, wie die Verkostung gezeigt hat.

Emilio experimentiert zum Beispiel mit einem Chardonnay, der im Jura-Stil unter einer Hefeschicht ausgebaut wird. Eine solche entsteht nur unter ganz bestimmten Bedingungen, wie sie auch in Andalusien für die Sherry-Produktion zu finden sind. Sein sehr individueller weißer Manzoni ist im Jahrgang 2022 besonders gelungen. Im Keller des Trentiner Vorzeige-Weinguts wird seit Jahren viel mit Amphoren und Schalenkontakt gearbeitet. Der Sgarzon, ein reiner Amphorenwein, mit Stielen und Stängeln ausgebaut, ist frisch und klar, pur und präzise mit seidiger Struktur.

Fontanasanta Nosiola: Diese alte weiße Sorte wird auf der Schale in Amphoren vergoren und ergibt einen dichten Wein, der im Mund an Rotwein erinnert.

Fontanasanta Manzoni Bianco: Nach der Gärung auf den Schalen im Zementtank folgen sieben Monate Reifung in Akazienfässern. Im Charakter ist der Wein dicht, cremig, sehr komplex und elegant. Großer Trinkgenuss!

ITALIEN – AZIENDA AGRICOLA CIRELLI (ABRUZZEN)

Besondere Weine kommen aus der italienischen Azienda Agricola Cirelli aus den Abruzzen: Michela und Francesco Cirelli haben es sich zur Aufgabe gemacht, dass Ökologie, Handwerk und Weinbereitung mit minimalen Interventionen auskommen. So finden zum Beispiel antike Gefäße wie Ton- und Terrakotta-Amphoren Verwendung. In ihrem

Wesen sind Cirellis Produkte vor allem Terroirweine. Kultiviert werden die traditionellen lokalen Sorten Trebbiano und Pecorino für Weißweine, Montepulciano für Rotweine und Roséweine. Eines kommt noch hinzu: Der wohl größte Schatz der Abruzzen besteht in der ungeheuren Vielfalt seiner Weinbergterroirs.

FRANKREICH – LÉON BOESCH (ELSASS)

Überzeugen konnte auch die Domaine Léon Boesch aus Westhalten im Elsass. Hier sind die Jungwinzer Marie und Matthieu Boesch am Werk, zwischen steilen Bergen und flacher Rheinebene. Ihre Weinberge liegen im Regenschatten der Vogesen, die Weine sind geprägt von Aromenreichtum und Körperfülle. Schon früh haben sich die jungen Winzer am Ökogedanken orientiert. Riesling, Grauburgunder und Gewürztraminer sind die vorherrschenden Sorten der 14 Hektar umfassenden Domaine. Besonders wichtig ist Matthieu das lange Hefelager. Es hilft dem Wein, sich ganz natürlich zu stabilisieren. Und so entstehen besondere und unverwechselbare Weine wie die Rieslinge Breitenberg und Luss, der Pinot Gris Clos Zwingel oder der Gewürztraminer Zinnkoeplfle Grand Cru.

SCHWEIZ – MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ (WALLIS)

Die Walliser Winzerin Marie-Thérèse Chappaz aus Fully gilt als Süßwein-Königin der Schweiz. Aber auch ihre authen-

tischen, biodynamisch erzeugten trockenen Gewächse dürfen sich mehr als sehen lassen. Sie gehört seit Jahren zu Recht zum kleinen Kreis der absoluten Schweizer Spitzenreiter. Einer ihrer Lieblingsweine ist der Grain Noble Petite Arvine. Der Dessertwein brilliert mit intensivem Goldgelb, ist in der Nase intensiv mit Noten von exotischen Früchten, Honig und Rosinen. Am Gaumen fällt das tolle Spiel von Süße und Säure auf. Der Wein ist komplex, cremig und endet mit einem sehr langen salzigen Nachhall. Gut zwei Dutzend Weine produziert die 64-Jährige aus dem Walliser Dorf Fully mit ihrem Team auf dem 15 Hektar großen Betrieb im westlichen Zipfel des Wallis. Einer ihrer besonderen Weine ist der Grain Ermitage Président Troillet, ein Grand Cru, der sprachlos macht, ein ikonischer Wein. Erwähnenswert ist auch der Grain Pinot Charrat, ein Rotwein der Extraklasse. Übrigens wurde Chappaz erst kürzlich im Robert Parker Wine Advocate ausgezeichnet. Zum ersten Mal erreichte ein Schweizer Wein im wichtigsten Weinführer der Welt die Maximalpunktzahl von 100 Punkten. Das Kunststück gelang mit ihrem „Petite Arvine Grain Noble Domaine des Claives“, Jahrgang 2020.

Termin der nächsten Summa: 5. und 6. April 2025. ■

JUSTIZSKANDAL IN HESSEN:

*Fall Kronenschlösschen
abgeschlossen*

AUTOR: RUDOLF KNOLL



Es war ein Einbruchdiebstahl, der vor gut drei Jahren Schlagzeilen machte. Im Hotel Kronenschlösschen in Hattenheim im Rheingau räumten Diebe in mehrstündiger „Nachtarbeit“ Teile des sehr gut mit wertvollen Weinen bestückten Kellers aus. Das war im Rückblick genau genommen der Beginn eines Justizskandals. Denn Polizei, Staatsanwaltschaft und auch die Versicherung des Hauses hatten sofort nur einen dringenden Verdacht: Inhaber und Geschäftsführung und Sommelier des Kronenschlösschens wurden als mögliche Täter ins Visier genommen, mit dem Argument, dass es sich bei den Einbrechern nicht um unbekannte, ortsfremde Täter handeln konnte. Man setzte mir nichts, dir nichts Insiderwissen voraus. Es wurden mehrere Hausdurchsuchungen durchgeführt und ein Ermittlungsverfahren eingeleitet. Die Versicherung weigerte sich, den stattlichen Schaden (235 000 Euro wurden genannt) auszugleichen.

Weil so etwas zwangsläufig öffentlich wurde, mussten Kronenschlösschen-Chef Hans B. Ullrich und seine Tochter Johanna fast zwei Jahre lang mit dem Verdacht leben, nach dem Motto: „Es wird schon etwas dran sein!“ Für einen Mann vom Jahrgang 1948, der ab 1990 nach dem Kauf aus einem sanierungsbedürftigen Gebäude ein Spitzenhotel mit Top-Restaurant geformt hatte, wurde das nicht nur zu einer seelischen, sondern auch gesundheitlichen Belastung.

Erst nach Ablauf von fast zwei Jahren wurde das Verfahren im September 2022 auf Staatskosten einge-

stellt. Der Inhaber des Hauses hatte zwischendurch die Polizei nach eigener Recherche auf eine Reihe anderer ähnlicher Einbrüche im In- und Ausland aufmerksam gemacht und die Vermutung geäußert, dass hier eine „Wein-Mafia“ am Werk sei. Die Informationen wurden mit dem Hinweis abgelehnt, Ullrich wolle eine falsche Spur legen ...

Offenbar gab es bei der Polizei und Staatsanwaltschaft aber doch Leute, die etwas weiter dachten als die für den Rheingau zuständigen Ermittler. Von der Kriminalpolizei Bochum und der Generalstaatsanwaltschaft Düsseldorf wurde verlautet, dass ein Schwerekrimineller aus Montenegro ein Mehrfachtäter inklusive Eltville war und dies sogar noch auf einem Chat mit „Kollegen“ festgehalten hatte. Das von den Beamten im Rheingau vermutete „Insiderwissen“ und die Verdächtigungen gegen den Eigentümer und dessen Mitarbeiter stellten sich als falsch heraus – so die Erkenntnisse im Sommer 2023.

Was die Sache zum richtigen Skandal machte und Schlapereien bei den Behörden offenbarte, war die Tatsache, dass man im Kronenschlösschen erst nach einer Amtshaftungsklage gegen das Land Hessen fünf Monate später davon Kenntnis erlangte und in dieser Zeit weiter nicht frei von Verdacht war. Es wurde sogar noch die Vermutung laut, ob nicht Ullrich Exportpapiere für die gestohlenen Weine erstellt und damit die Ausfuhr erst möglich gemacht hatte. Jetzt hofft der Kronenschlösschen-Eigentümer, dass endlich seine Versicherung den Schaden einigermaßen gutmacht ... ■

WEIN & LITERATUR

Symbiose der Sinne

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



Wein und Literatur haben seit jeher eine enge und faszinierende Beziehung zueinander. Beide Welten sind reich an Tradition, Geschichte und Leidenschaft, und beide bieten tiefgründige Erlebnisse, die unsere Sinne und unseren Geist anregen. In den Schriften vieler berühmter Autoren spielt Wein eine bedeutende Rolle, sei es als Symbol für Genuss und Dekadenz, als Mittel zur Selbstreflexion oder einfach als Begleiter in geselligen Momenten.

Meine Sammlung von Weinanekdoten und literarischen Auszügen berühmter Schriftsteller beleuchtet die unterschiedlichen Facetten, in denen Wein in der Literatur erscheint. Von charmanten Straßen von Paris, die Ernest Hemingway so lebhaft beschreibt, über dekadente Partys in F. Scott Fitzgeralds „The Great Gatsby“, bis zu tiefen philosophischen Betrachtungen eines Charles Baudelaire – Wein ist stets präsent und dient als inspirierendes Element und Spiegelbild der menschlichen Erfahrung.

Tauchen Sie mit mir ein in die Welt der Literatur und entdecken Sie, wie diese Meisterwerke des geschriebenen Wortes die Essenz des Weins in ihren Erzählungen einfangen. Lassen Sie sich von den Geschichten und Zitaten inspirieren und erleben Sie, wie Wein und Literatur eine einzigartige Symbiose eingehen, die uns noch heute fasziniert und verzaubert.

Martin Luther*

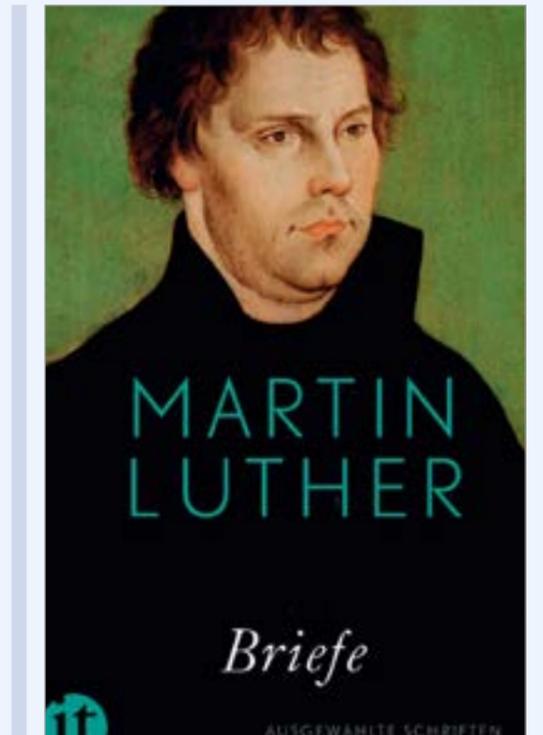
Werk: (Diverse) Martin Luther hat in seinen Schriften und Briefen zuweilen über Wein gesprochen. Luther war bekannt dafür, Wein zu schätzen und er betrachtete ihn als ein Geschenk Gottes, das maßvoll genossen werden sollte.

Zitat: „Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.“ Auch wenn dieser Vers häufig Luther zugeschrieben wird – gemäß verschiedener Quellen erstmals 1775 erwähnt, aber nicht in seinen überlieferten Schriften enthalten und von anderen Quellen dem deutschen Dichter Johann Heinrich Voss (1751–1826) zugeschrieben –, gibt es keine endgültigen Beweise dafür, dass er tatsächlich von ihm stammt. Trotzdem reflektiert es seine Einstellung zum Genuss von Wein als Teil eines erfüllten Lebens.

Bezug (1): In Luthers „Tischreden“, einer Sammlung von Gesprächen, die er mit seinen Freunden und Anhängern bei Tisch führte, gibt es mehrere Erwähnungen von Wein. Diese Gespräche wurden von seinen Anhängern notiert und zeigen Luthers Ansichten zu verschiedenen Themen, einschließlich seiner Wertschätzung für Wein.

Bezug (2): In seinen Briefen und Predigten kommt ebenfalls gelegentlich Wein vor. Luther sprach oft darüber, wie Wein in der Bibel erwähnt wird und welche Rolle er im christlichen Leben spielen sollte.

* Martin Luther (1483–1546) war ein deutscher Theologe, Mönch und Reformator, der eine entscheidende Rolle bei der protestantischen Reformation spielte. Geboren am 10. November 1483 in Eisleben, trat er 1505 ins Augustinerkloster ein und wurde 1512 Professor für Theologie an der Universität Wittenberg. Bekannt wurde er durch seine 95 Thesen von 1517, in denen er den Ablasshandel und andere Missstände der katholischen Kirche kritisierte. Seine Lehren führten zur Spaltung der Kirche und zur Gründung protestantischer Kirchen. Luther übersetzte die Bibel ins Deutsche und setzte sich für die Bildung des Volkes ein. Er starb am 18. Februar 1546 in Eisleben.



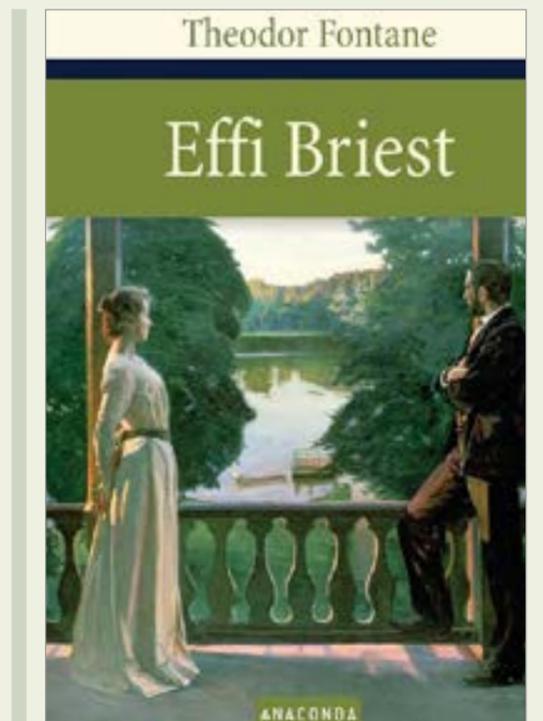
Theodor Fontane*

Werk: „Effi Briest“

Zitat: „Der Wein war nicht übel, was natürlich war, denn es war ein alter Rheinwein.“

Bezug: Fontane integriert den Wein oft in seine Romane, um die gesellschaftlichen Gepflogenheiten und die Atmosphäre seiner Zeit zu illustrieren. In „Effi Briest“, 1895 veröffentlicht, beschreibt er detailliert die Weinwahl bei Abendessen und gesellschaftlichen Anlässen, wodurch der Wein als Symbol für Kultur und Tradition dient. „Effi Briest“ gilt als eines der bedeutendsten Werke des deutschen Realismus.

* Heinrich Theodor Fontane (1819–1898) war ein deutscher Schriftsteller, Journalist und Kritiker. Er gilt als Meister des Realismus.





Friedrich Schiller*

Werk: „An die Freude“

Zitat: „Freude trinken alle Wesen an den Brüsten der Natur, Alle Guten, alle Bösen folgen ihrer Rosenspur.“

Bezug: In seiner berühmten Ode „An die Freude“ erwähnt Schiller den Wein als Symbol der universellen Freude und der Vereinigung der Menschheit. Der Wein wird hier als ein Element dargestellt, das Freude und Zusammenhalt stiftet.

* Johann Christoph Friedrich Schiller (1759–1805), war ein deutscher Dichter, Philosoph, Historiker und Arzt. Er gilt als einer der bedeutendsten deutschsprachigen Dramatiker, Lyriker und Essayisten.



Rainer Maria Rilke
Briefe an einen
jungen Dichter

Rainer Maria Rilke*

Werk: „Briefe an einen jungen Dichter“

Zitat: „Und wenn es an einem Abend still ist und Sie von den Büchern aufschauen, so trinken Sie ein Glas Wein. Sie dürfen es, Sie sind nicht weniger ernst als andere Menschen, die sich für ernst halten und doch lachen.“

Bezug: Rilke beschreibt oft, wie er sich bei einem Glas Wein entspannt und nachdenkt, insbesondere in seinen Briefen, in deren Kontext er Wein erwähnt, der für ihn symbolisch die Essenz und den Genuss des Lebens repräsentiert: „Du musst geduldig mit dem Leben sein, du musst das, was kommt, annehmen und zulassen, dass es dich formt, wie der Winzer seinen Wein formt. Schenken Sie ein Glas Wein ein und lassen Sie ihn atmen; setzen Sie sich zu ihm und atmen Sie mit ihm, und mit der Zeit werden Sie feststellen, dass sich Ihre Fragen, wie der Wein, auf ihre eigene perfekte Weise entfalten werden.“

* Rainer Maria Rilke (1875–1926) war ein österreichischer Lyriker deutscher und französischer Sprache. 1905 erschien sein Stundenbuch mit nachdenklichen, nicht selten religiösen Gedichten, wodurch er bald große Popularität erreichte.

Heinrich Heine*

Werk: „Deutschland. Ein Wintermärchen“

Zitat: „Auf meinen Appetit. Ich aß / Dort Eierkuchen mit Schinken, / Und da er sehr gesalzen war, / Mußt' ich auch Rheinwein trinken. / Der Rheinwein glänzt noch immer wie Gold / Im grünen Römerglase, / Und trinkst du etwelche Schoppen zuviel, / So steigt er dir in die Nase. / Es war ein schöner Abend, als ich / Mich hinbegab mit Campen; / Wir wollten miteinander dort / In Rheinwein und Austern schlampampen. / Ich danke dem Schöpfer in der Höh', / Der, durch sein großes Werde, / Die Austern erschaffen in der See / Und den Rheinwein auf der Erde. / Der Rheinwein stimmt mich immer weich / Und löst jedwedes Zerwürfnis / In meiner Brust, entzündet darin / Der Menschenliebe Bedürfnis.“

Bezug: Heinrich Heine hatte eine ausgeprägte Wertschätzung für Wein, was sich in vielen seiner Werke widerspiegelt. Er betrachtete Wein nicht nur als Genussmittel, sondern auch als Inspirationsquelle und Symbol für Geselligkeit und Lebensfreude.

In seinen Gedichten und Schriften tauchen häufig Wein und Weintrinken als Motive auf, oft verbunden mit einer humorvollen oder ironischen Betrachtung des Lebens. Heines Bezug zum Wein unterstreicht seine Freude am Leben und seine kritische Auseinandersetzung mit gesellschaftlichen Normen.

* Christian Johann Heinrich Heine (1797–1856) war einer der bedeutendsten deutschen Dichter, Schriftsteller und Journalisten des 19. Jahrhunderts.



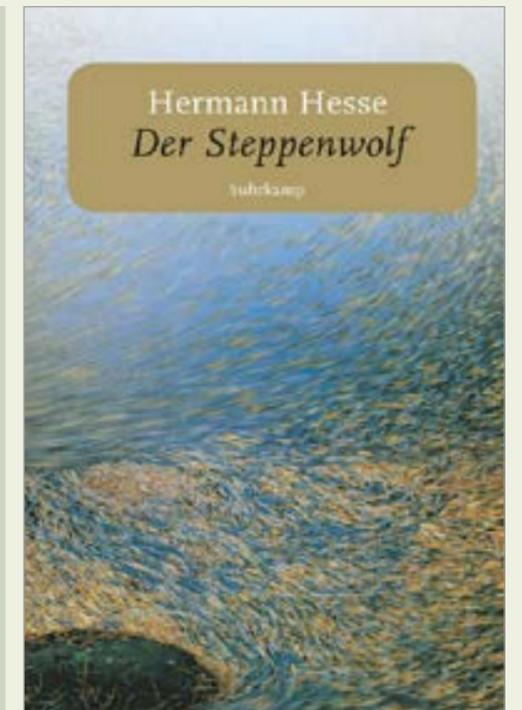
Hermann Hesse*

Werk: „Der Steppenwolf“

Zitat: „Im Verlauf dieser Unterhaltung kam eine Flasche alten Weines aus dem Keller auf den Tisch, und eine zweite folgte ihr.“

Bezug: In Hesses „Steppenwolf“ spielt Wein eine Rolle in den tiefgehenden Gesprächen und Reflexionen der Charaktere. Der Wein wird als Begleiter intellektueller und philosophischer Diskussionen dargestellt und trägt zur Atmosphäre der Erzählung bei.

* Hermann Karl Hesse, Pseudonym: Emil Sinclair (1877–1962), war ein deutsch-schweizerischer Schriftsteller, Dichter und Maler.



BEISPIELE INTERNATIONALER LITERATURKLASSIKER

Ernest Hemingway*

Werk: „A Moveable Feast“ (dt. **Ein bewegliches Fest**)

Zitat: „We ate well and cheaply and drank well and cheaply and slept well and warm together and loved each other.“ (dt. **„Wir aßen gut und billig und tranken gut und billig und schliefen gut und warm zusammen und liebten uns.“**)

Bezug: Hemingway beschreibt in diesem Memoir seine Erlebnisse im Paris der 1920er Jahre und erwähnt oft die einfache, aber genussvolle Lebensweise, einschließlich des Trinkens von lokalem Wein in den kleinen Cafés und Bistros der Stadt. In einem Abschnitt reflektiert er über ein Essen in der Brasserie Lipp:

„We would have a cheap bottle of wine and then a glass of St. Estephe at the close of the meal.“ (dt. **Wir tranken eine billige Flasche Wein und dann ein Glas St. Estephe zum Abschluss des Essens.“**)

* Ernest Miller Hemingway (1899–1961), Reporter, Kriegsberichterstatter, Abenteurer, Hochseefischer und Großwildjäger, war zudem einer der erfolgreichsten und bekanntesten US-amerikanischen Schriftsteller des 20. Jahrhunderts. 1953 erhielt er den Pulitzer-Preis für seine Novelle „Der alte Mann und das Meer“ und 1954 den Literaturnobelpreis.

John Steinbeck*

Werk: „Cannery Row“ (dt. **„Die Straße der Ölsardinen“**)

Zitat: „The sale of souls to fill bellies and the continued preying of the strong on the weak will also continue as long as the human race is weak.“ (dt. **„Der Verkauf von Seelen, um die Bäuche zu füllen, und die fortgesetzte Ausbeutung der Schwachen durch die Starken wird auch so lange weitergehen, wie die Menschheit schwach ist.“**)

Bezug: In Steinbecks „Cannery Row“ ist Wein Teil des alltäglichen Lebens und der sozialen Interaktionen, indem er insbesondere das weintrinkende profane Leben seiner Charaktere und deren soziale Bindungen widerspiegelt. Eine der Hauptfiguren, Doc, trinkt oft ein Glas Wein, um zu entspannen und nachzudenken:

„Doc walked up the hill toward the palace. He stopped to look down over the Row, and he realized that this was the first time he had done so in ten years. He looked up at the palace and smiled. He went on in and got himself a glass of wine.“ (dt. **„Doc ging den Hügel hinauf in Richtung des Palastes. Er blieb stehen, um auf die Straße hinunterzuschauen, und ihm wurde klar, dass er dies zum ersten Mal seit zehn Jahren getan hatte. Er blickte zum Palast hinauf und lächelte. Er ging hinein und holte sich ein Glas Wein.“**)

* John Ernst Steinbeck III. (1902–1968) war ein US-amerikanischer Schriftsteller. Er ist einer der meistgelesenen Autoren des 20. Jahrhunderts und Verfasser zahlreicher Romane, Kurzgeschichten, Novellen und Drehbücher.

F. Scott Fitzgerald*

Werk: „The Great Gatsby“

Zitat: „I took two finger-bowls of champagne and sat down beside the girl in yellow.“ (dt. **„Ich nahm zwei Fingerschalen Champagner und setzte mich neben das Mädchen in Gelb.“**)

Bezug: Champagner spielt eine zentrale Rolle in der extravaganten und dekadenten Atmosphäre von Gatsby's Partys. Bei Fitzgerald ist Champagner ein Symbol für Überfluss und Dekadenz der Roaring Twenties. Bei den legendären Partys mit der Fülle an alkoholischen Getränken floss der Champagner in „Kübeln“:

„There was dancing now on the canvas in the garden; old men pushing young girls backward in eternal graceless circles, superior couples holding each other tortuously, fashionably, and keeping in the corners – and a great number of single girls dancing individualistically or relieving the orchestra for a moment of the burden of the banjo or the traps.“ (dt. **„Auf der Leinwand im Garten wurde jetzt getanzt; alte Männer, die junge Mädchen in ewigen, grazilen Kreisen nach hinten schoben, höhere Paare, die sich gewunden und modisch in den Ecken hielten – und eine große Anzahl einzelner Mädchen, die individualistisch tanzten oder das Orchester für einen Moment von der Last des Banjos oder den Drogenecken befreiten.“**)

* F. Scott Fitzgerald (1896–1940) war ein US-amerikanischer Schriftsteller, bekannt für seine Darstellung des Jazz Age. Geboren am 24. September 1896 in St. Paul, Minnesota, besuchte er die Princeton University, verließ sie jedoch ohne Abschluss. Sein erster Roman, „This Side of Paradise“ (1920), brachte ihm Ruhm. Am bekanntesten ist er für „The Great Gatsby“ (1925), ein kritisches Porträt des amerikanischen Traums. Fitzgerald kämpfte mit Alkoholismus und finanziellen Schwierigkeiten. Er starb am 21. Dezember 1940 in Hollywood, Kalifornien, hinterließ jedoch ein bedeutendes literarisches Erbe.

Raymond Chandler*

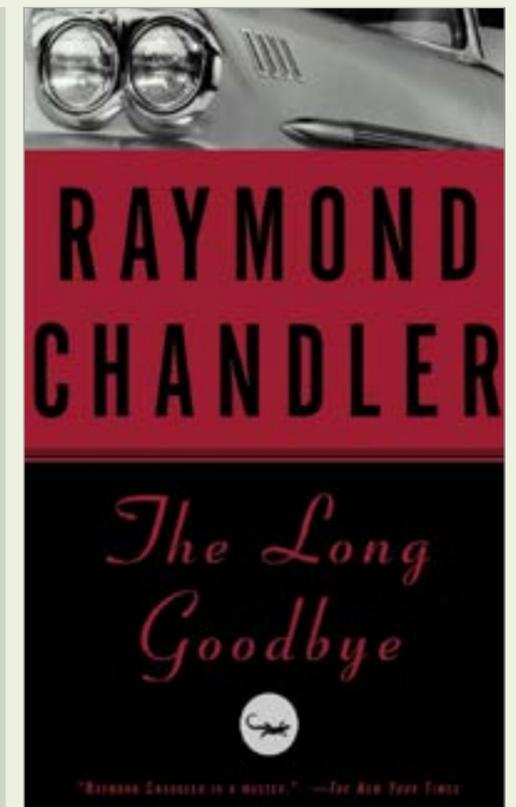
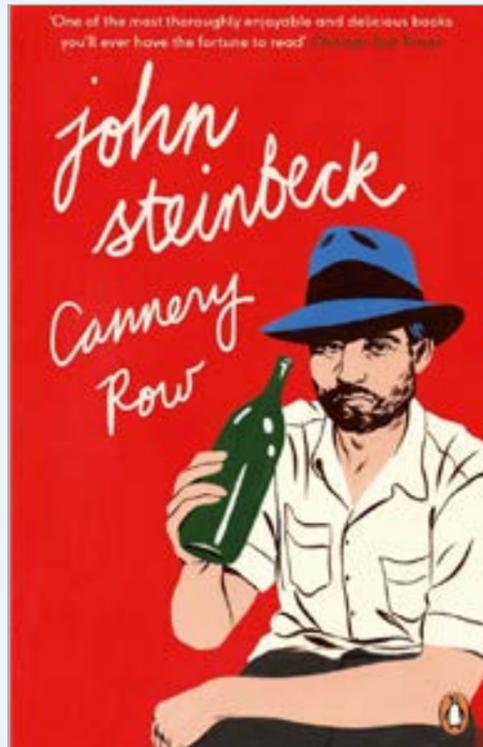
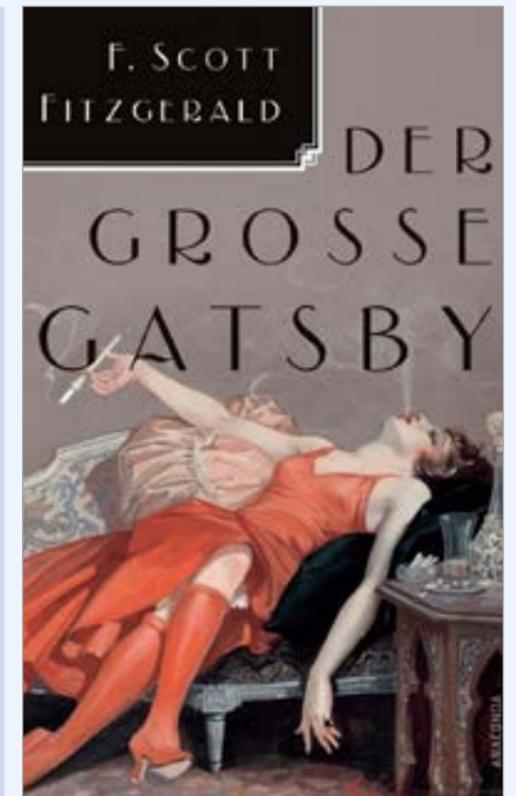
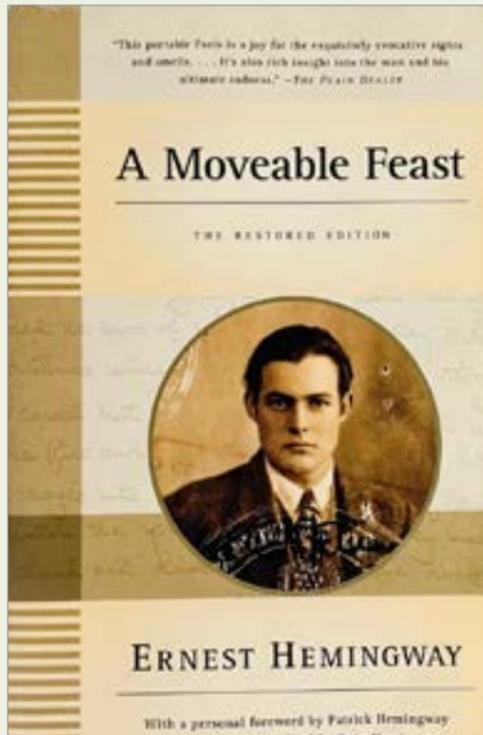
Werk: „The Long Goodbye“ (dt. **„Der lange Abschied“**)

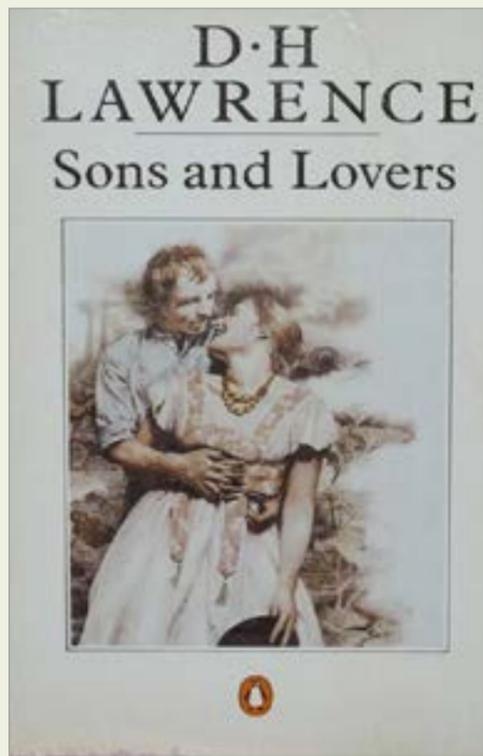
Zitat: „There is no bad whiskey. There are only some whiskeys that aren't as good as others.“ (dt. **„Es gibt keinen schlechten Whiskey. Es gibt nur einige Whiskeys, die nicht so gut sind wie andere.“**)

Bezug: In Chandlers Werk wird oft Whiskey erwähnt, aber Wein spielt auch eine Rolle in den gehobeneren sozialen Kreisen von Los Angeles, die Marlowe durchstreift. In einer Szene trinkt Marlowe mit einer Gesellschaft, die Wein schätzt:

„‘Try the Bordeaux,’ she said. ‘It’s a Château Mouton-Rothschild. They say it’s a great wine.’ I tasted it and it was good, but to me, wine is just a drink.“ (dt. **‘Probieren Sie den Bordeaux’, sagte sie. Das ist ein Château Mouton-Rothschild! Man sagt, es sei ein großartiger Wein.’ Ich habe ihn probiert und er war gut, aber für mich ist Wein nur ein Getränk.“**)

* Raymond Thornton Chandler (1898–1959) war ein US-amerikanischer Schriftsteller und gilt als einer der Pioniere der amerikanischen „hard-boiled novels“ (Genre, das seine Charaktere und Schauplätze in Kriminalliteratur darstellt). Er erfand für seine Kriminalromane die Figur des melancholischen und letztlich moralischen Privatdetektivs Philip Marlowe.





D. H. Lawrence*

Werk: „Sons and Lovers“ (dt. „Söhne und Liebhaber“)

Zitat: „She sat in her rocking-chair with the glass of wine in her hand, unconscious of everything, sipping mechanically.“ (dt. „Sie saß in ihrem Schaukelstuhl, mit dem Glas Wein in der Hand, und nippte mechanisch.“)

Bezug: In diesem Roman wird Wein als Symbol für Entspannung und Eskapismus (Flucht und Selbstvergessenheit) verwendet. Die Szene beschreibt die Mutter, die versucht, ihren Kummer und ihre Einsamkeit mit einem Glas Wein zu lindern.

„Her father had got up and was watching her anxiously, and the deep feeling between them brought tears to her eyes, so that she dropped her head on his breast. ‘Oh, father!’ she cried. ‘What am I going to do?’ He took her in his arms and she wept passionately, but there was still the glass of wine in her hand.“ (dt. „Ihr Vater war aufgestanden und schaute sie besorgt an, und das tiefe Gefühl zwischen ihnen trieb ihr die Tränen in die Augen, sodass sie ihren Kopf an seine Brust legte. Oh, Vater!, rief sie. Er nahm sie in die Arme und sie weinte leidenschaftlich, aber sie hatte immer noch das Glas Wein in der Hand.“)

* Der sprachbegabte David Herbert Lawrence (1885–1930) stammte als erster englischer Schriftsteller von Rang in der englischen Literatur des 20. Jahrhunderts aus einer Arbeiterfamilie. Strukturbildend für die Entwicklung seines gesamten literarischen Schaffens sind vor allem zwei tiefgreifende Polaritäten aus seiner Jugendzeit: die ödipale Bindung an die besitzergreifende Mutter und die männlich-virile Energie und Lebensweise seines Vaters.

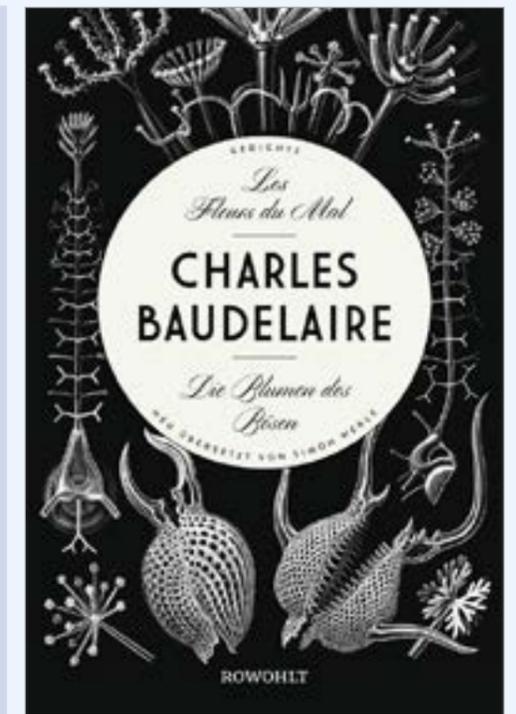
Charles Baudelaire*

Werk: „Les Fleurs du Mal“ (dt. „Die Blumen des Bösen“).

Zitat: „Il faut être toujours ivre. Tout est là : c’est l’unique question. Pour ne pas sentir l’horrible fardeau du temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve. Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous !“ (dt. „Man muss immer betrunken sein. Alles ist da: Das ist die einzige Frage. Um nicht die schreckliche Last der Zeit zu spüren, die Ihre Schultern bricht und Sie zur Erde hinunterzieht, müssen Sie sich ständig betrinken. Aber von was? Vom Wein, von der Poesie oder von der Tugend, ganz wie Sie wollen. Aber berauschen Sie sich.“)

Auszug: Baudelaire's Gedichte reflektieren oft seine Liebe zum Wein als Mittel, um das Leben intensiver zu erleben. So fordert sein Gedicht „Enivrez-vous“ die Menschen auf, sich dem Rausch hinzugeben

* Charles-Pierre Baudelaire (1821–1867) war ein französischer Schriftsteller und einer der bedeutendsten Lyriker der französischen Sprache. Insbesondere seine Gedichtsammlung „Les Fleurs du Mal“ machte ihn berühmt. Er gilt als wichtiger Wegbereiter der literarischen Moderne in Europa.



Homer*

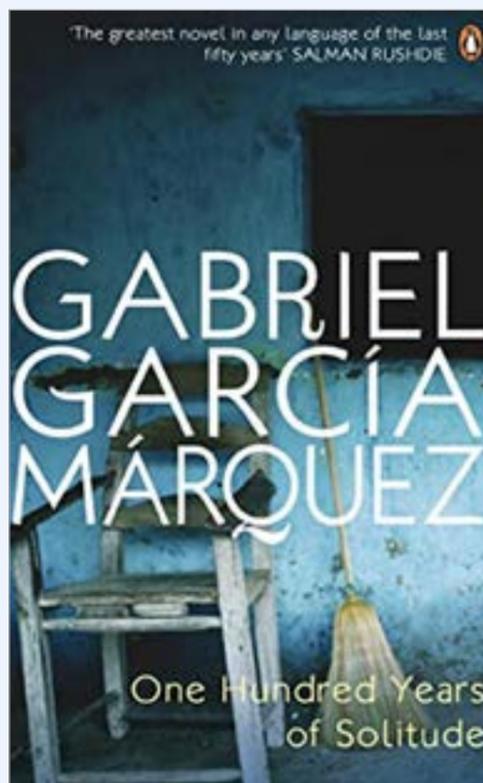
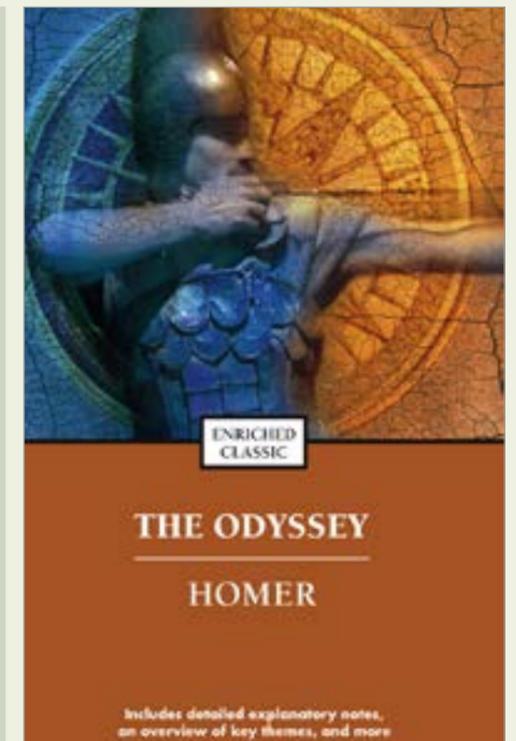
Werk: „The Odyssee“

Zitat: „Wine can of their wits the wise beguile, Make the sage frolic, and the serious smile.“ (dt. „Der Wein kann die Weisen betören, den Weisen zum Scherzen und den Ernstern zum Lächeln bringen.“)

Bezug: In der Odyssee spielt Wein eine wichtige Rolle in der Kultur und den Ritualen der Antike, insbesondere in Bezug zu Szenen der Gastfreundschaft und bei Opfergaben an die Götter. In einem denkwürdigen Abschnitt gibt Odysseus dem Zyklopen Polyphem Wein, um ihn zu betäuben und zu entkommen:

„Then when the wine had fuddled his wits, I addressed him with gentle words: ‘Cyclops, you asked about my famous name. I will tell you. Give me, my guest-gift as you promised. Nobody is my name. My father and mother, all my friends call me Nobody.’“ (dt. „Dann, als der Wein seinen Verstand benebelt hatte, wandte ich mich mit sanften Worten an ihn: Zyklop, du hast nach meinem berühmten Namen gefragt. Ich werde ihn dir sagen. Gib mir mein Gastgeschenk, wie du versprochen hast. Niemand ist mein Name. Mein Vater und meine Mutter, alle meine Freunde nennen mich Niemand.“)

* Die Odyssee ist neben der Ilias das zweite dem griechischen Dichter Homer (um 750 – 814 v. Chr.) zugeschriebene Epos und gehört zu den ältesten und einflussreichsten Dichtungen der abendländischen Literatur. Es wird angenommen, dass dieses Werk erstmals um die Wende vom 8. zum 7. Jahrhundert v. Chr. festgehalten wurde.



Gabriel José García Márquez*

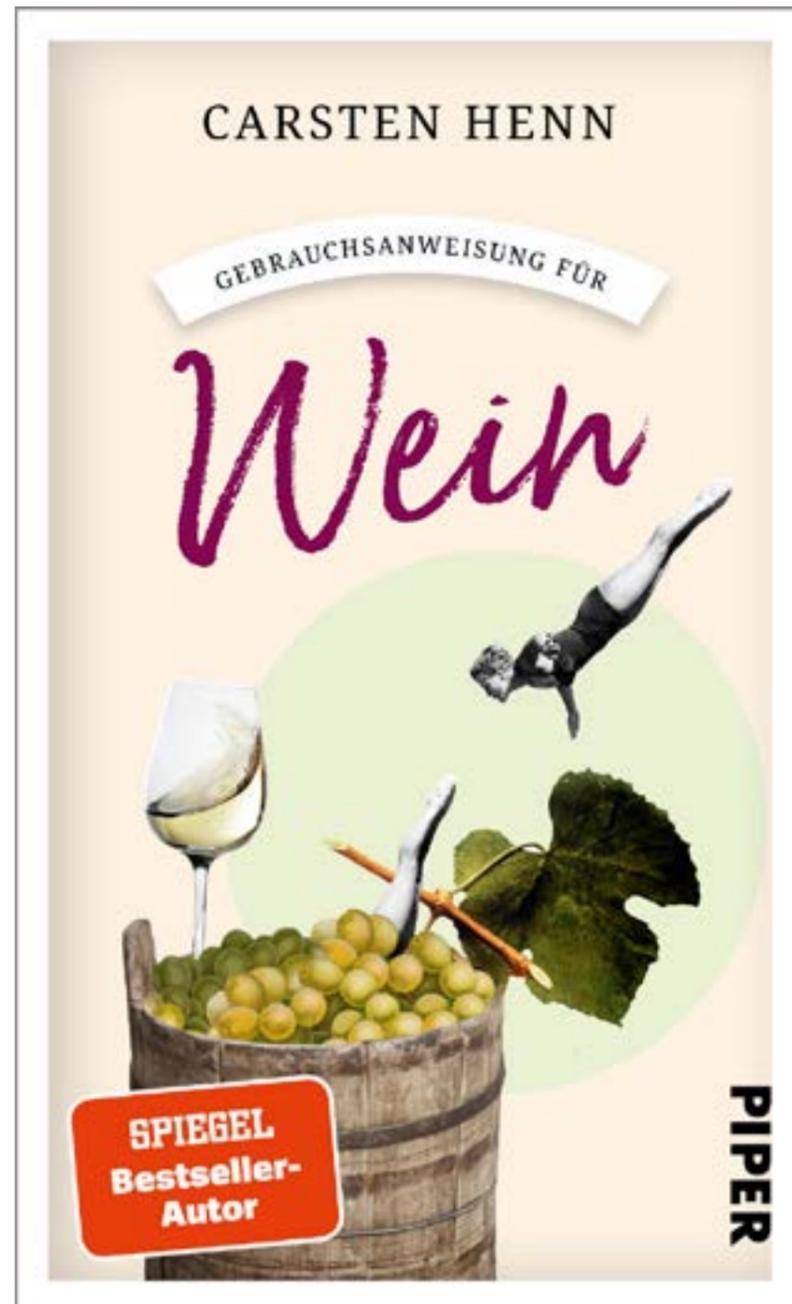
Werk: „One Hundred Years of Solitude“ (dt. Hundert Jahre Einsamkeit)

Zitat: „The world must be all fucked up when men travel first class and literature goes as freight.“ (dt. „Die Welt muss völlig aus den Fugen geraten sein, wenn Männer erster Klasse reisen und Literatur als Frachtgut transportiert wird.“)

Bezug: In „Hundert Jahre Einsamkeit“ verwendet Márquez Wein oft als Symbol für Feierlichkeiten und Zeremonien, um die verführerischen Aspekte des Lebens darzustellen. Eine denkwürdige Szene beschreibt das Hochzeitsfest von Fernanda und Aureliano Segundo, bei dem der Wein in Strömen fließt:

„The guests broke their glasses against the walls when they finished drinking, and the bride and groom gave each other handfuls of earth with their wedding rings buried in it, and they all took a sip of the wine of honor in keeping with the ancient custom.“ (dt. „Die Gäste zerschlugen ihre Gläser an den Wänden, als sie ausgetrunken hatten, und die Braut und der Bräutigam schenkten sich gegenseitig eine Handvoll Erde, in der ihre Eheringe eingegraben waren, und alle nahmen einen Schluck des Ehrenweins, wie es der alte Brauch vorsah.“)

* Gabriel José García Márquez, Spitzname Gabo (1927–2014), war ein kolumbianischer Schriftsteller, Journalist und Literaturnobelpreisträger. Er popularisierte den Magischen Realismus, der magische Elemente in realistische Situationen integriert.



REZENSION: RUDOLF KNOLL

WIE CARSTEN HENN EIN MANN WURDE

Beim Wein legte er, zumindest als Autor, eine Ruhepause ein, nachdem Carsten Henn, geboren 1973 in Köln, für seinen Buch-Verlag in den letzten Jahren einige sonstige Bestseller abgeliefert hatte und sogar beim SPIEGEL eine Weile auf der Bestsellerliste stand. Es war dem in den letzten 20 Jahren überaus fleißigen – und verdammt guten – Autor vergönnt. Aber jetzt hat die Weinszene Carsten Henn nicht nur als Hobbywinzer wieder – passend mit einem vom Inhalt her ungewöhnlichen Taschenbuch mit dem Titel „Gebrauchsanweisung für Wein“.

Das ist kein Lehrbuch im klassischen, oft langweiligen Sinn, sondern eher ein Schmunzelbuch mit vielen kurzen, vorwiegend heiteren Kapiteln, die wohl vielfach mit flüssiger Begleitmusik entstanden sind. Das Weinfeder-Mitglied lästert im wahrsten Sinn des Wortes süffisant über manche Weine, Weinstile, Genießer und auch Sommeliers. Zugleich blickt er hinter die Kulissen des Weinmachens und würzt alles mit einer heiteren Prise Humor, die im Weinjournalismus recht selten ist.

Dass er in seiner journalistischen Laufbahn manchmal auch richtig verwöhnt wurde, macht er deutlich durch Informationen über rare, kaum bekannte Gewächse und eine Erzählung über einen Besuch bei der legendären Domaine de la Romanée-Conti in der Bourgogne. „Als der Besuch dann beendet war, wurde mir klar: Jetzt bin ich endlich ein Mann ... Aber irgendwie bin ich nun auch ... ein wenig traurig, wie ein Bergsteiger, der vom Mount Everest herabsteigt. Was bleibt jetzt noch? Mein Leben ist leerer geworden.“

Trost vom Rezensenten: Carsten hat das trotz Flut immer noch reizvolle, von ihm mehrfach erwähnte Burgundergebiet Ahr vor seiner Haustür. Und dort kann er, wie es geschrieben ist, „wunderbar über Wein reden, diskutieren und streiten“. ■

**Gebrauchsanweisung für Wein, von Carsten Henn,
224 Seiten, Piper-Verlag, München, 16 Euro**

REZENSION: HORST KRÖBER

Mit diesem weinselig-mythologischen Bilderbuch taucht man ein in die bacchantische Welt und beschäftigt sich auch mit dem Wein in der Bibel. Der Autor, langjähriger Augenarzt, Lyriker und Hobby-Historiker, lebt seit 1965 im Rheingau. 2016 wählte man ihn zum „Rheingauer des Jahres“. Nun hat er sein Wissen rund um den Wein und seine Leidenschaft für die Kunst in ein Buch gepackt, illustriert mit Gemälden, Skulpturen und Mosaikböden.

Rathke entführt die Leserschaft zunächst in die griechische Götterwelt. Augenzwinkernde Kommentare zu Kunstwerken der Mythologie vermitteln spielerisch Bezüge zu önologischen Fakten.

Im nächsten Kapitel erfährt man nebenbei, woher der bakteriologische Begriff Staphylokokken kommt und wie die Bezeichnungen Ampelographie und Botrytis mit dem Altgriechischen zusammenhängen. Des Weiteren zeigen zahlreiche barocke Gemälde, wie weinselig es im Götterhimmel zugeht. Man liest aber auch Näheres über die Anfänge des Weinbaus im Alten Orient und Ägypten.

Breiten Raum nehmen die Texte über Gefäße ein, in denen Wein aufbewahrt oder aus denen Wein getrunken wurde. Vom einfachen Trinkschlauch aus Ziegenleder über Trinkhörner und kunstvolle Keramikschaalen kommt man zu Amphoren und letztlich zum Weinfass. Auch Kuriositäten wie zum Beispiel eine

„Brustwarzenkanne“ verblüffen den Leser. Viel nackte Haut sieht man bei den Begleitern des Weingotts Dionysos, den Satyrn und Nymphen. Weingenuss und Fleischeslust werden von berühmten Malern fantasievoll ins Bild gesetzt.

An vielen Stellen findet der Wein auch in der Bibel Erwähnung. Nochs Trunkenheit, die Geschichte von Lot und seinen Töchtern und die Hochzeit von Kana werden zitiert. Auch beim letzten Abendmahl von Jesus mit seinen Jüngern wird die Bedeutung des Weins betont. Gemälde von „Christus in der Kelter“ oder „Traubenmadonnen“ kennt jeder Weinfreund.

Ich habe dieses 164 Seiten starke Büchlein mit Lust verschlungen und konnte es kaum erwarten, die Seiten umzublättern. Diese Mischung aus umfassendem, aussagekräftigem Bildmaterial, humorigen Bemerkungen und geschichtsträchtigen Texten ist einfach genial. Wein einmal ganz anders. Pralles Leben, tiefe Sinnlichkeit, Feiern, bis der Arzt kommt. Aber auch die Würdigung des Weins als eines der schönsten Kulturgüter der Menschheit. Dieser Streifzug in die griechische Mythologie, durch die berühmtesten Museen der Welt und zu antiken Stätten ist interessant und aufschlussreich. Eine mehr als amüsante Geschichts- und Kulturstunde. Ein Lesespaß, egal ob mit oder ohne Wein.

„Wein - Mythos - Kunst“, Winfried Rathke, Menippos -Verlag, ISBN 9783000753275 ■

Wein - Mythos - Kunst



Dionysische Geschichten
Bacchus und sein Gefolge

FÜR SIE VERKOSTET

WEINNOTIZEN VON
RUDOLF KNOLL | PETER SCHNEIDER



(Foto: Pexels)

2022 Grüner Veltliner Sekt Brut Pfalz Weingut Hammel & Cie, Kirchheim/Weinstraße

Verkostet von Rudolf Knoll

Wenn Seniorchef Christoph Hammel (Jahrgang 1964) nicht vor Jahrzehnten das 1723 gegründete Weingut der Familie übernommen hätte, wäre das vollbärtige Temperamentbündel vermutlich auf einer Kabarettbühne oder gleich im TV gelandet. Aber er kam auch mit Wein zurecht, landete eine Reihe Treffer mit ungewöhnlichen Kreationen wie der „Liebfraumilch“, der Anpflanzung von Grünem Veltliner in der Nordpfalz (weil er lange in Wien lebte) und hier schließlich dessen Versektung, die jetzt einen sanft verspielten, temperamentvollen, eleganten, vielschichtigen und herrlich leichtgewichtigen Sekt (nur 12 „Volt“) ergab, bei dem Österreicher neidisch werden können.

Preis 13,50 Euro
info@weinhammel.de



2022 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Kremser Weinzierlberg Winzer Krems

Verkostet von Rudolf Knoll

Rund 700 Mitglieder beliefern die große Genossenschaft an der Donau mit Trauben von 1200 Hektar Rebfläche. Was die Genossen daraus machen, ist qualitativ sehr zuverlässig, oft auch exzellent – wie dieser 2022er Grüne Veltliner, der auf einer der ältesten Rieden des Kremstals heranwuchs. Im Aroma erschnuppert man eine klare, animierende Würze; im Geschmack ist der Wein dicht, komplex, mit feiner Säure, noch sehr jugendlich – und langfristig ein Kandidat für die reich gefüllte, gepflegte Schatzkammer des Hauses (zurück bis 1957).

Preis 19 Euro
www.winzerkrems.at





**2022 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve
Ried Panzaun
Weingut Sax, Langenlois**

Verkostet von Rudolf Knoll

Die Zwillingbrüder Michael und Rudolf Sax, die sich wie ein Ei dem anderen ähneln, gehören (noch) nicht zur Prominenz in Langenlois, aber sie befinden sich auf einem sehr guten Weg dahin. Der Grüne Veltliner hat die typische Nase der Sorte, mit Kräutern und dem charakteristischen „Pfeffer!“. Im Geschmack präsentiert sich der Wein betont herb, angenehm mineralisch, temperamentvoll und bleibt im Abgang lang präsent.

Preis 11 Euro
www.winzersax.at



**2021 Riesling – Von den Bergen an der Mosel
Weingut Nikolaus Köwerich, Leiwien**

Verkostet von Rudolf Knoll

Das Weingut Köwerich in Leiwien machte schon vor etlichen Jahren mit ungewöhnlichen, aber feinen Weinen auf sich aufmerksam, die viele Fans fanden, nicht nur wegen ihrer Qualität, sondern auch wegen ihrer Namen. Fräulein Mosel, Herr Mosel, Für Feen und Elfen, Für Träumer und Helden, Einblick No 1 waren erfolgreich, weil sie für gelungenen Riesling standen, der – meist mit zarter Restsüße – für Glücksgefühle sorgte. Der delikate Riesling „Von den Bergen an der Mosel“ ist eine Cuvée von verschiedenen erstklassigen Lagen mit feiner Mineralik, zartgliedrig, mit verhaltener Frucht und stattlicher Länge im Abgang.

Preis 14 Euro
www.weingutkoewerich.de

**2023 Muskateller Sand Weinviertel
Weingut Pfaffl, Stetten**

Verkostet von Rudolf Knoll

Anruf von Heidi Fischer: „Stell dir vor, wir sind mit Muskateller international großartig unterwegs.“ Bald darauf war die Probe in der Post. Und danach war klar, was das Erfolgsrezept von Bruder Roman Josef Pfaffl war: Eine intensive, feine Nase, nur mit einem zarten Hauch Muskat, aber im Geschmack eine für die Sorte überraschend rassige Note, knackig, mit tollem Säurespiel und viel Trinkfluss – ein Muskateller, der auch ein vielseitiger Speisenbegleiter ist, gewachsen auf sandigem Boden, aber nicht auf Sand gebaut. Kein Wunder, dass dieses Weingut regelmäßig mit Gold dekoriert wird.

Preis 9,40 Euro
www.pfaffl.at



**2022 Miti, Riviera del Garda Classico Charetto
D.O.C.
Tenuta Rovaglia, Pozzolengo, Brescia**

Verkostet von Peter W. Schneider

Schlegelflasche, Stelvin-Schraubverschluss, mittleres Lachsrosa mit kupferfarbenen Reflexen. Appetitliches und durchaus komplexes Bukett mit Aromen von Schattenmorellen, roter Grapefruit und Limette. Am Gaumen elegant, gute Frucht-Säure-Balance, delikate Aromatik mit feinen Kirsch-, Apfel- und Zitrusnoten. Animierender Wein aus Barbera, Gropello, Sangiovese und Marzemino von den lehmigen Kalkböden am südlichen Gardasee, mittlerer Nachhall.

Gut als Aperitif, zu eher jungem Käse, Meeresfrüchtesalat, gedünstetem Fisch oder solo im Freien.

Preis 11,00 Euro
www.tenutarovaglia.com

