

EDITION VOL. 38 – MÄRZ 2013
COPYRIGHT WEINFEDER E.V.
WWW.WEINFEDER.DE



BROWSE IT!
PRINT IT!
READ IT!

WEIN *feder*

REZENSIONEN

WINE GRAPES
ANSELM GRÜN
GRAN RESERVA
IM WEINGEIST SCHWEBEND
FOODMAGAZIN "BADEN."

WEINPROBE BORDELAISER RARITÄTEN

**NACHRUF
GERHARD STODDEN**

**IM GESPRÄCH MIT
FRITZ GROEBE**

**FIJEV UNTERWEGS
WEINE DER TOSKANA**

**ÜBERNAHME NEUE HERREN
AUF SCHLOSS REINHARTSHAUSEN**

WEINREISEN

WEINREGION GAILLAC

ERZEUGER

SCHLOSS PROSCHWITZ
13 BREISGAUER GÜTER
MÜNCHNER WEINGRAF
BARRIQUE-FORUM PFALZ

WEINBAU

ROTWEIN-HOCHBURG
KADARKA
VINHO VERDE

KOMMENTARE

AUSSAGE OHNE WERT
WER BEKOMMT DAS
STEAK? WER BEKOMMT
DEN FISCH?

INHALT DIESER AUSGABE:

EDITORIAL 02

WEINREISEN

- **Französische Weinregion Gaillac** 03
- **Weinprobe an Sehnsuchtsorten** 08
- **Siegeszug des „grünen Weins“** 20
- **Meistprämierte Weingebiet Italiens** 25
- **TERAN und das Zagreb-Festival** 26

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Weinfeder e.V. Vereinigung deutschsprachiger Weinpublizisten, 1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas

Weinfeder e.V.
Postfach 1103
65370 Oestrich-Winkel

Telefon: 0 67 23 - 60 19 02 - Fax: 88 55 46

E-Mail: info@weinfeder.de
Internet: www.weinfeder.de
Facebook: www.facebook.com/weinfeder

REDAKTION, LAYOUT & SATZ:

Arthur Wirtzfeld
Telefon: 09 31 - 322 460
info@gemeon.de

SCHLUSSREDAKTION:

Arthur Wirtzfeld
Ulla Robbe (unterstützend)

AUTOREN DIESER AUSGABE:

Hermann-Josef Berg – Harry George – Herbert Heil – Wolfgang Junglas – Rudolf Knoll – Wilfried Moselt – Horst Kröber – Norbert Krupp – Arthur Wirtzfeld

TITELFOTO:

YOOPRESS (Arthur Wirtzfeld)

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, sonstiger digitaler oder in Printmedien, auch auszugsweise, kann nur in Absprache mit den Autoren erfolgen. Gegen Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Weinfeder) und Namensnennung der Autorin / des Autors übernommen und veröffentlicht werden.

WEINKOLLEKTIVE

- **20 Jahre Barrique Forum: Wie das kleine Eichenfass die Pfalz eroberte** 07
- **Wer hat Dornröschen wach geküsst?** 12

WEINERZEUGER

- **Weingut Schloss Proschwitz** 10
- **Münchner „Wein-Graf“** 16
- **Nahe-Silvaner heimst Bestnote ein** 31

WEINGESPRÄCHE

- **Hermann-Josef Berg & Fritz Groebe** 23

WEINPROBEN

- **Bordelaiser Raritäten** 18

WEINBAU

- **Rotwein-Hochburg mit Kadarka?** 17
- **Alarmierend? Frankreichs Rückstand** 24

WEINMARKT

- **Weinmarkt im „Recovery Modus“?** 32

WEINRECHT

- **Vermarktung eines Weins als „bekömmlich“ wegen „sanfter Säure“** 15

WEINBETRUG

- **Europäische Weinbetrüger operieren von London aus** 09

ÜBERNAHME

- **Pfälzer Pfälzer Familie Lergenmüller übernimmt Schloss Reinhartshausen** 05

DER KOMMENTAR

- **Aussage ohne Wert** 11
- **Wer bekommt das Steak? Wer bekommt den Fisch?** 22

REZENSION

- **Food Magazin „baden.“** 19
- **Im Weingeist schwebend** 27
- **Der Wein - Geschenk des Himmels und der Erde** 28
- **GRAN RESERVA** 29
- **WINE GRAPES** 30

REGISTER

- **Tod auf dem Laufband** 15

REDAKTIONSSCHLUSS

FÜR DIE NÄCHSTE AUSGABE
ist der 30. April 2013 - E-Mail-Kontakt für interessierte u. mitwirkende Autoren ist: info@gemeon.de - Tel. 0931-322460

INFO



Wolfgang Junglas

Liebe Leserinnen und Leser

vor einigen Tagen erhielt ich eine ungewöhnliche Email: Das VdP-Weingut Hans Lang in Hattenheim/Rheingau verschickte einen Presstext in dem sich das Winzerpaar darüber beklagte, dass ein Riesling Erstes Gewächs 2011 aus ihrem Haus im DER FEINSCHMECKER Guide schlecht besprochen wurde – und dies obwohl der Wein noch gar nicht abgefüllt war.

Das Weingut und Der Feinschmecker sind im Gespräch miteinander und versuchen den Sachverhalt zu klären.

Das sich Weingüter über unsachgemäße Bewertungen beschweren ist mutig und selten – ich bin gespannt wie man sich einigt. Weinkritiken sind wichtig – Sorgfältigkeit bei den Bewertungen ebenfalls.

Ansonsten gilt: „Errare humanum est, sed in errare perseverare diabolicum“. Dies heißt übersetzt: "Irren ist menschlich, aber auf Irrtümern zu bestehen ist teuflisch."

Weinfeder wünscht Ihnen einen schönen Frühling!

Mit herzlichen Grüßen

Wolfgang Junglas
Wolfgang Junglas

DIE STÄRKE DER GAILLAC-WEINE
LIEGT OHNE ZWEIFEL IN IHRER
DIVERSITÄT



Der spektakulär auf einem Hügel liegende Ort Cordes sur Ciel hat sein mittelalterliches Erscheinungsbild bewahrt und ist ein beliebtes Touristenziel (Foto: YOOPRESS)

**GAILLAC HAT EINE
LANGE TRADITION**

**EINE VIELZAHL VON
AUTOCHTHONEN
REBSORTEN**

EINE GUTE KÜCHE

delte Region auch heute noch als bäuerlich. Neben der Waldwirtschaft spielt der Weinbau eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Albi selbst präsentiert sich kolossal. Es ist die mächtige Kathedrale Sainte-Cécile aus dem 13. Jahrhundert, eine monumentale Festung des katholischen Glaubens, die sofort ins Auge fällt. Der Maler Toulouse-Lautrec, berühmter Sohn der Stadt, bezeichnete den steinernen Koloss einmal als „Monstrum“, das ihn habe erstarren lassen. Übrigens ist im angrenzenden Bischofsgebäude das Museum Henri Toulouse-Lautrec untergebracht. Obwohl der Künstler deutlich mehr Zeit seines Lebens in Paris verbrachte, wollte man ihm dort kein Museum widmen. Also war Albi am Zuge. Und ein Gang durch die Museumsräume lohnt in jedem Fall.

Nicht weit von Albi Richtung Westen liegt das zu Unrecht relativ unbekanntes Weinbaugebiet Gaillac, beiderseits des Flusses Tarn. Kaum eine Stunde braucht man bis in diese archaisch anmutende Weinregion. Die Landschaft, nicht selten von Zypressen auf den Hügeln geprägt, erinnert entfernt an die Toskana. Und doch ist hier alles anders. Seit dem 1. Jahrhundert ist im Gebiet von Gaillac Weinbau belegt. Kelten und Römer waren demnach die ersten, die hier Reben anpflanzten. Im wahrsten Sinne des Wortes ist diese Tradition also uralte. Im Mittelalter erfuhr der Weinbau einen einzigartigen Aufschwung mit der Gründung der Abtei Saint Michel unmittelbar am Ufer des Tarn, um die herum die Stadt Gaillac entstand. Heute ist der Ort in einer Schleife des Tarn gelegen, eine typische Stadt des französischen Südwestens – fast ein Postkartenidyll –, aber doch so echt und voller Leben, wo sich Kultur, Wein und Menschen zu einer Symbiose verbinden.

Die Unbekannte: Französische Weinregion Gaillac

Von Herbert Heil

Ankunft in Toulouse. Der Flieger ist in der europäischen Flugzeug-Metropole gelandet. Airbus Industries ist hier zuhause und gibt vielen Menschen Arbeit und Brot. Wir befinden uns in der Hauptstadt der Région Midi-Pyrénées – der größten in ganz Frankreich. Gleichzeitig ist Toulouse Verwaltungssitz des Département Haute-Garonne. Und keine Frage: Der Südwesten der Grande Nation hat vieles zu bieten.

Toulouse drängt sich als Ausgangspunkt einer (Wein-)Rundreise in das wunder-

schöne Gebiet regelrecht auf. Nach einer ausgedehnten Stadtbesichtigung, vorbei an den vielen rosa Backsteinbauten – daher auch der Name „ville rose“ – ist der 120-jährige Hallenmarkt eine gute Adresse, sich an allerlei Köstlichkeiten zu laben und sich zu stärken.

Die Fahrt nach Norden in die geschichtsträchtige Stadt Albi im Département Tarn führt den Reisenden meist durch unberührte Natur. Felder, Wälder, ein recht flaches Land zeigen sich dem Betrachter. Außerhalb der Städte gilt die dünn besie-

Im Weingebiet Gaillac wird noch sehr traditionell gearbeitet, und zwar in kleinem, überschaubarem Maßstab. Auf insgesamt 3.500 Hektar stehen Reben im Gaillac. Die jährliche Weinproduktion beläuft sich auf rund 160.000 Hektoliter. Maschineneinsatz bei der Ernte ist verpönt. Auffallend viele Frauen üben den Winzerberuf aus. Die Weinmarketingstelle in der Stadt Gaillac (Maison de la vigne et du vin) findet man zusammen mit der Touristeninformation in einem Flügel der prächtigen Abtei Saint Michel. Von hier aus verschifften im 10. Jahrhundert Benediktinermönche ihre Eichenfässer bis in die Garonne und zum Atlantik. Dass heutzutage viele Touristen den Weg hierher finden, liegt auf der Hand. Hier kann man Kajak und Kanu fahren, wandern und natürlich gut und kräftig essen – Pilze, Nüsse, Wildschwein, Gänseleber, Lamm, Trüffel – und den passenden Wein dazu trinken. Der Weinfreund hat hier die Qual der Wahl. Er kann aus einer unglaublichen Vielzahl von Weinstilen auswählen.

Aus der autochthonen Varietät Mauzac etwa entstehen sowohl mineralische Weiß- als auch einzigartige Schaumweine (Gaillac Perlé, Methode Gaillacoise) mit betörenden Apfelaromen, Prunelard, Duras oder Braucol (Fer Servadou) sorgen für markante und charaktervolle Rotweine. Und beim Süßwein ist Gaillac sowieso Spitze. Auf den Kalkplateaus wachsen vornehmlich die Weißen. Sie werden aus den traditionellen Sorten Mauzac, Len-de-l'El oder L'Ondenc bereitet, aber auch aus Sauvignon und Muscadelle.

Die Stärke von Gaillac liegt ohne Zweifel in seiner Diversität. Einen typischen Gaillac-Wein, ob rot oder weiß, still, süß oder sprudelnd gibt es nicht. Dafür sind Stilistik, Terroir und Winzer zu unterschiedlich, als dass die Weine in einer bestimmten Schublade Platz finden würden. Diese Tatsache ist gewiss ein Manko für die Vermarktung, denn der Verbraucher ist von der Vielfalt regelrecht überwältigt. Da haben es andere Gebiete im Südwesten wie Cahors oder Madiran leichter, ihre Produkte an den Kunden zu bringen.

Das 1997 gegründete Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest umfasst 13 Anbaugebiete in Aquitanien und den Südpyrénées. Man findet dort fünf AOC-Appellationen (Côtes du Frontonnais, Gaillac, Madiran, Marcillac, Pacherenc du Vic Bilh) und sieben Anbaugebiete für Weine gehobener Qualität (VDQS) wie Côtes du Brulhois, Côtes de Millau, Côtes de Saint Mont, Estaing, Entraygues et Fel und Lavilledieu et Tursan. Übrigens findet jedes Jahr am ersten August-Wochenende in Gaillac die Fête des Vins statt, wo zahlreiche Winzer ihre Weine im Stadtpark präsentieren.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS UND STERNE-KÖCHE

Freunde guten Essens sind in der weiten Umgebung von Gaillac und im Aubrac bestens aufgehoben. Wer Sterne-Restaurants sucht, hier wird er oder sie fündig. Etwa in dem schon erwähnten Albi, der purpurroten Stadt, so genannt, weil es hier so viele Bauten aus roten Ziegeln gibt. In einem Gewölbekeller in den alten Weinlagern der Stadt hat David Enjalran sein Restaurant „L'Esprit du Vin“.

Seine kreative Küche ist dem Michelin-Führer einen Stern wert. Verdientermaßen: Denn diese Aromenvielfalt und die exquisiten Geschmackscompositionen findet man auch in Frankreich nicht allzu oft. Eine weitere Offenbarung in Sachen feiner Küche findet man am Dorfausgang des kleinen Örtchens Cahuzac-sur-Vère.

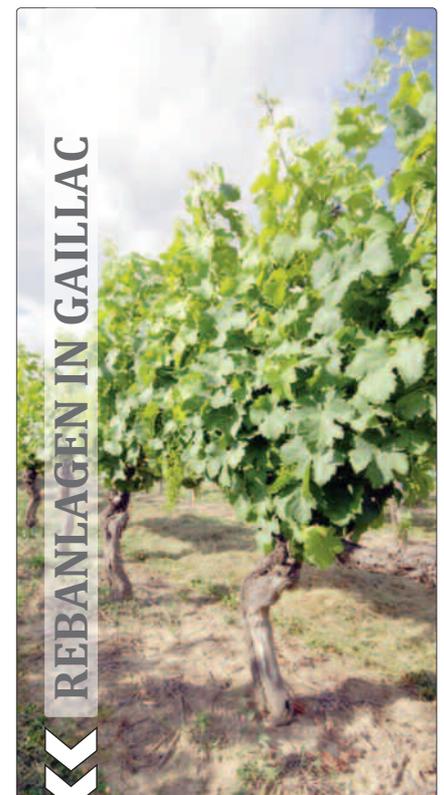
Am Herd des Restaurants „La Falaise“ steht Guillaume Salvan. Auch er ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Verlockend sind die kulinarischen Kreationen des Avantgardisten. Und dennoch hat er die Bodenhaftung nicht verloren. Er liebt die Region und ihre Produkte über alle Maßen. Der Perfektionist zaubert Köstlichkeiten von Format.

In der Nähe des Dorfes Conques (Département Aveyron) mit seiner prächtigen Abteikirche Sainte-Foy lässt es sich in der Moulin de Cambelong ausgezeichnet speisen und auch wohnen. Chefkoch Hervé Buset – ein Michelin-Stern – gilt als Vertreter der „botanischen Küche“, der alles auf den Tisch bringt, was sein opulenter Kräutergarten hergibt. Seine alte Mühle ist sehr authentisch und bietet darüber hinaus viel Komfort.

Nur wenige Kilometer weiter findet man ein weiteres Kleinod, eine Herberge in bester französischer Tradition. Hier in Belcastel – der malerische Ort gehört zu den schönsten Dörfern Frankreichs – kocht die sympathische Ein-Sterne-Köchin Nicole Fagegaltier im „Vieux Pont“ authentische Gerichte ohne Schnickschnack. Wohlfeile Speisen, die ihren rustikalen Ursprung nicht verbergen und doch an Leichtigkeit und Raffinesse kaum zu übertreffen sind.

Von Michel Bras, Drei-Sterne-Koch in Laguiole, sprechen Kenner voll Ehrfurcht und Anerkennung. Er ist der heimliche Star unter

den Köchen in Midi- Pyrénées. Dabei gibt sich der Magier des Geschmacks stets bescheiden. Sein Restaurant zählt seit Jahren zu den 50 besten der Welt. Es liegt weit abseits der Touristenströme in einer abgelegenen, walddreichen Gegend. Doch die Feinschmecker pilgern zu ihm und seinem Sohn Sebastien, der inzwischen das Restaurant führt, um die ganz große Küche zu genießen. Ein zehn- oder zwölfgängiges Menu aus der Bras-Küche ist jedenfalls ein Ereignis, das man so schnell nicht vergisst. ■



Schon seit dem 1. Jahrhundert ist im Gebiet von Gaillac Weinbau belegt (Foto: YOOPRESS)

WINZER

- www.vins-plageoles.com
- www.degenouillac.com
- www.vins-gaillac-vayssette.com

RESTAURANTS

- www.moulindecambelong.com
- www.lespritduvin-albi.com
- www.hotelbelcastel.com
- www.lafalaisrestaurant.com
- www.bras.fr
- www.tourismus-midi-pyrenees.de
- www.tourisme-aveyron.com
- www.tourisme-tarn.com



WEINGUT SCHLOSS REINHARTSHAUSEN WURDE BISHER WIE SAUERBIER AUF INTERNATIONALEN MÄRKTEN ANGEBOTEN

Schlosspark Reinhartshausen mit Blick auf das alte Schloss und den Kirchturm von Sankt Markus in Erbach im Rheingau (Foto: Brühl)

Neue Herren Pfälzer Familie Lergenmüller übernimmt Schloss Reinhartshausen im Rheingau

Von Rudolf Knoll via YOOPRESS

Als die Nachricht vor wenigen Tagen die Runde in der Weinszene machte, dachte mancher an einen Faschings- oder verfrühten Aprilscherz. Dass die Brüder Lergenmüller aus Hainfeld in der Südpfalz das traditionsreiche Weingut Schloss Reinhartshausen im Rheingau übernehmen, klang etwa so unglaublich wie eine deutsche Fußball-Meisterschaft für Jahn Regensburg. Aber es stimmte: Stefan (48) und Jürgen Lergenmüller (47) sowie Senior Werner (71) sind die neuen Gesellschafter des Betriebes in Eltville-Erbach.

Rechnet man die beiden Betriebe der Lergenmüllers in der Pfalz (zum Gut in Hainfeld gehört noch das kleine Gut Sankt Annaberg in Burrweiler) mit 118 Hektar Rebfläche (80 Hektar Eigenbesitz) und den 76 Hektar im Rheingau zusammen, so dirigiert die Familie damit knapp 200 Hektar. Aber eine Zusammenlegung wird nicht erfolgen. Schloss Reinhartshausen bleibt eigenständig. Jürgen Lergenmüller versichert: „Wir wollen auch das komplette Personal mit 28 Mitarbeitern übernehmen, inklusive Betriebsleiter Walter Bibo.“

**DIE ÜBERNAHME
STEHT UNTER
BEOBACHTUNG
MISSGÜNSTIGER
KOLLEGEN**

Nun werden sich wohl Strukturen ändern, und es soll vor allem der bisher offenbar nicht optimale Verkauf forciert werden. Angedeutet wird, dass in der Vergangenheit größere Mengen der Reinhartshausener Ernte im Fass verkauft wurden, weil das Gut auf den Märkten nicht besonders stark angesehen ist. Der schon

länger in England lebende Nikolaus Prinz von Preußen, ein Abkömmling der Besitzerfamilie, die Reinhartshausen 1855 erwarb, soll als Repräsentant im Exportgeschäft weiter die Fahne der Familie hochhalten, die hier allerdings seit 25 Jahren nicht mehr das Sagen hat.

Zuletzt war das eine Vereinigung von überwiegend gut situierten Leuten, die sich „Freunde von Reinhartshausen“ nennen, aber es scheinbar nicht für gut fanden, dass der Betrieb keine merkliche Rendite, wenn überhaupt, abwarf. Deshalb wurde das Weingut, nicht aber das dazugehörige Hotel (geführt von Kempinski), schon seit einigen Jahren wie Sauerbier auf den internationalen Märkten angeboten. Die Lergenmüllers erfuhren eher zufällig, dass das Haus zum Verkauf stand, überlegten ein Weilchen, fanden dann eine Pfälzer Bank, die sich zur Finanzierung bereit erklärte und schlugen schließlich zu.

Über die Kaufsumme wurde Stillschweigen vereinbart, aber man darf von einer nicht geringen zweistelligen Millionensumme ausgehen, da zu Reinhartshausen eine Reihe von Toplagen gehört, in denen Große Gewächse gewonnen werden. Hier liegen die Quadratmeter-Preise zwischen 50 und 70 Euro; bei weniger optimalen, aber immer noch guten Fluren liegt der Durchschnittspreis im Rheingau derzeit bei 5 Euro/qm. Mit übernommen haben die Lergenmüllers auch die gut gefüllte Schatzkammer, in der noch Weine aus dem 19. Jahrhundert liegen. Hier ließ sich Jürgen Lergenmüller den Buchwert entlocken: „Etwa 6,5 Millionen Euro wurden geschätzt.“

Spannend wird es sein, wie der Verband der Prädikatsweingüter (VDP) mit dem Verkauf umgeht. Der Regionalvorsitzende Wilhelm Weil verweist auf die Satzung: „Bei einem Verkauf erlischt zunächst einmal die Mitgliedschaft.“ Danach liegt eine erste Entscheidung beim Bundesverband. Dessen Präsident Steffen Christmann will alles erst mal auf sich und den VDP zukommen lassen. „Wir wollen abwarten, was die Herrschaften machen und werden dann entscheiden.“ Ein Einschwenken auf eine Schiene mit preiswerteren Weinen, auf der man in der Pfalz gut fährt und jährlich 1,6 Millionen Flaschen vermarktet, wird man bei Reinhartshausen sicher nicht für VDP-würdig halten. Und klar ist, dass man es als „unfreundlichen Akt“ empfinden würde, sollten die Brüder weiterhin, wie geschehen, mit „Großen Gewächsen“ aus Burrweiler Lagen operieren. Hier baut Jürgen Lergenmüller schon mal vor: „Diese Bezeichnungen wird es künftig nicht mehr geben.“

Die Vergangenheit sollte bei einer Entscheidung Pro oder Kontra beim VDP keine Rolle spielen. Die Lergenmüllers standen in den neunziger Jahren, als die Konzentration von Most und Wein in Deutschland noch nicht zulässig war, lange Zeit unter Anklage und mussten manche Hausdurchsuchung erdulden. Kollegen hatten sie wegen verbotswidriger Konzentration angezeigt. Ein Beweis wurde nie erbracht, so dass das Verfahren am Ende mit Verhängung einer geringen Geldbuße eingestellt wurde. Die Familie blieb auf Anwalts- und Prozesskosten in sechsstelliger Höhe sitzen.

Königs Wilhelm I. der Niederlande, das Gebäude mit Grund und machte Reinhartshausen zu einem kulturellen Anziehungspunkt. Weil sie sehr wohltätig wirkte, wurde die Rheinaue mitten im Fluss ihr zu Ehren auf den Namen „Mariannaue“ getauft (heute ist die langgezogene Insel auf 23 Hektar mit Burgunderreben, Sauvignon blanc und Riesling bestockt und Bestandteil des Weingutes).

Bis 1987 blieb das Schloss Eigentum der Adelsfamilie. Dann erwarb der im Lebensmittelhandel mit Ketten wie Penny



Walter Bibo bleibt dem Weingut als Betriebsleiter erhalten (Foto: Walter Bibo)

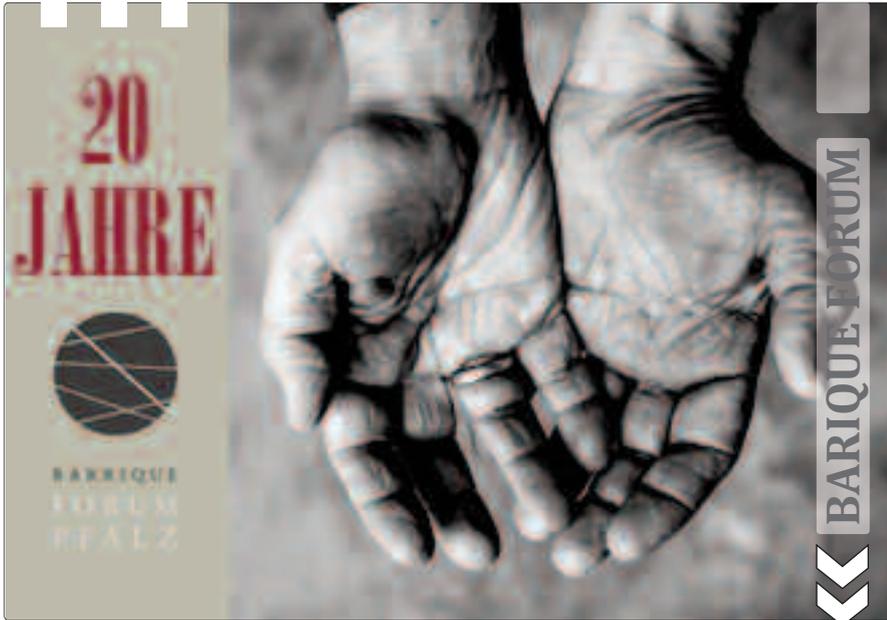
ger DM-Höhe sitzen. „Seitdem sind wir vermutlich der meist kontrollierte Betrieb in Deutschland“, kann Jürgen Lergenmüller im Rückblick wieder lachen.

Zweifellos stehen sie auch nach wie vor unter Beobachtung einer Reihe von missgünstigen Kollegen, denen das Wachstum und der offenkundige wirtschaftliche Erfolg der Familie nicht geheimer vorkommen. Von der Weinkontrolle erfuhren die Lergenmüllers, dass schon eine Reihe von Anrufen dort eingegangen seien, nachdem der Deal mit Reinhartshausen bekannt wurde.

Auf jeden Fall wird mit dieser Übernahme, die ja letztlich erst zum 1. März 2013 vollzogen sein soll, ein neues Kapitel in der langen, spannenden Geschichte des Weingutes aufgeschlagen. Alles begann Ende des 12. Jahrhunderts, als auf diesen Fluren die Ritter von Erbach und hundert Jahre später die Ritter von Allendorf lebten. 1797 übernahm die Adelsfamilie Langwerth von Simmern. Das Schloss wurde 1801 erbaut. 1855 erwarb Marianne von Preußen, Tochter des

und HL reich gewordene Willi Leibbrand das gesamte Areal, investierte vier Jahre lang kräftig in Weingut und Hotel und holte sich 1992 August Kessler, erfolgreicher Winzer in Lorch, als Betriebsleiter. Kessler machte aus dem Weingut eine gute Adresse, brachte die Qualität nach oben und konnte das Haus nach dem überraschenden Ableben von Leibbrand (er starb 1993 im Alter von 62 Jahren) fast wie seinen eigenen Betrieb führen.

Das änderte sich, als die Erben Ende 1998 an eine Investorengruppe, die Freunde von Reinhartshausen, verkauften. Schon gut ein Jahr später zog Kessler die logische Konsequenz aus einer veränderten Politik, zu der auch aufdringliches Telefonmarketing gehörte, und verließ Reinhartshausen noch vor dem Herbst 2000. Danach ging es mit der Qualität bergab. Erst als die Freunde 2003 Walter Bibo als Betriebsleiter aus dem Badischen holten, stabilisierte sich die Qualität wieder und wurde das Potenzial der Lagen besser ausgeschöpft. Dieses auf noch breiterer Front als bisher zu nutzen, ist das Ziel der neuen Anschaffer. ■



(Foto: Barrique Forum Pfalz)

Wie das kleine Eichenfass die Pfalz eroberte

Von Herbert Heil

Der Barrique-Ausbau hierzulande ist ein Kind der 80er Jahre. In Frankreich wurde das kleine, bauchige Fass mit 225 Litern Inhalt bereits 1866 aus der Taufe gehoben. Somit ist das Barrique-Fass eine französische Erfindung. Mitte der 80er Jahre fanden schließlich auch deutsche Winzer und in der Folge auch deutsche Weintrinker Geschmack an dem Eichenfass und den darin ausgebauten Weinen.

Der Siegeszug des Barrique begann. Mit Rückschlägen hier und da, aber immer mit großer Experimentierfreude gingen die Winzer zu Werke. Schnell merkten die Weinmacher, dass letztlich nur vollreife Trauben und beste Qualität der Garant für einen exzellenten Wein im Barrique sein würde. Barrique-Weine erhielten endlich die Akzeptanz, die sie verdienten. Das war anfangs nicht der Fall. Bei Weinprüfungen wurden diese Weine in aller Regel abgestuft und konnten nur als Tafelwein vermarktet werden.

Anfang der 90er Jahre trafen sich Pfälzer Winzer in kleiner Runde, diskutierten, mach-

**HEUTE IST DAS
BARRIQUE FORUM
PFALZ EINE DER
BEDEUTENDSTEN
VEREINIGUNGEN IM
QUALITÄTSWEINBAU
IN DEUTSCHLAND**

ten sich Gedanken, ob Barrique auch ein Weg für die Pfalz sein könne. Und bald, genauer gesagt 1993, war man überzeugt, Pfälzer Rotwein gehört ins kleine Holzfass. Die Geburtsstunde des Pfälzer Barrique Forums war gekommen. Heute sind 35 Winzer Mitglied in der Vereinigung.

„Anfangs war es schlichtweg unmöglich, gute Barriquefässer in Deutschland zu bekommen“, erinnert sich der heutige Vorsitzende des Forums, Klaus Briegel. „Zu dieser Zeit gab es noch keinen Handel mit Barrique-Fässern in Deutschland. Deswegen schlossen sich unsere Winzer zusammen und fuhren gemeinsam zu den Fassmachern nach Frankreich. Die Urgesteine unseres Forums sind somit die Pioniere und ermöglichten ihren Kollegen die ersten Schritte im

Barrique-Ausbau. Durch zahlreiche Treffen und den regelmäßigen Erfahrungsaustausch wurden schnell Fehler und Erfolge miteinander geteilt“, erzählt Briegel stolz.

Aus dem lockeren Treffen in einer Wein-stube im Jahr 1993 wurde schließlich ein eingetragener Verein, mit Satzung und strikten Qualitätskriterien. Jährliche Präsentationen in Bad Dürkheim, auf der Prowein in Düsseldorf, im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen sowie die Vorstellung der jüngsten Generation der Großen Weine im historischem Kelterhaus des Ketschauer Hofes in Deidesheim sind ein Teil der Öffentlichkeitsarbeit der Vereinigung.

Zu den Qualitäts-Kriterien gehören unter anderem: Weinberge, aus denen Große Weine geerntet werden, müssen festgeschrieben sein und unterliegen einer mehrfachen optischen Kontrolle durch eine erfahrene Weinbergs-Kommission. Naturnahes Arbeiten im Weinberg und das Verbot von Herbizid-Einsatz ist verbindlich. Es können ausschließlich Rotweine als Große Weine gemeldet werden.

Zu den zugelassene Rebsorten gehören: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Rotwein-Cuvées haben keine Rebsorten-Beschränkung. Die Ernte der roten Trauben ist nur per Handlese erlaubt. Der Ertrag ist auf maximal 45 hl/Hektar begrenzt. Der Ausbau der Großen Weine erfolgt zu 100 Prozent in Barrique-Fässern. Der Restzucker-Gehalt der abgefüllten Weine muss unter 3 g/l liegen. Die Abfüllung der Großen Weine in Literflaschen ist nicht erlaubt. Verbot von Holzchips, Wein- oder Most-Konzentration. Kein Einsatz von Süßreserve. Die reifenden Weine werden im folgenden Juni nach der Ernte in einer Fass-Verkostung bewertet.

Nach zwei Jahren erfolgt die verdeckte Bewertung der angestellten Weine. Nach Erreichen des festgelegten Qualitäts-Standards erfolgt die Anerkennung als Große Weine. Nach dem Bestehen der Probe tragen diese Weine das Barrique-Forum-Logo. Gemeinsamer Verkaufstart frühestens zwei Jahre nach der Ernte im November. ■

Im Jubiläumsjahr wartet das Barrique Forum Pfalz mit zwei Veranstaltung-Highlights auf. Am 2. und 3. März findet im Kurhaus Bad Dürkheim die Frühjahrs-Präsentation des Forums unter dem Motto „Große Weine und mehr“ statt. Und am Freitag, 15. März, heißt es ab 19 Uhr „20 Jahre Barrique Forum Pfalz“ – Die feine Weinparty zum großen Jubiläum im Weinhaus Henninger in Kallstadt.



Verkostungsmarathon bei der dritten Auflage der Messe "Buy Wine" in Florenz
(Foto: Wolfgang Junglas)

BOTSCHAFTER GESUCHT

sich jedenfalls vom Charme unserer Gastgeber sehr beeindruckt. Sangiovese, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon: Das Weingut Baracchi spielt gekonnt auf der Klaviatur der populären roten Rebsorten.

Die Toskana im Februar: Die Heizungen in den offiziell noch geschlossenen Hotels kommen gegen die Nachtkälte nicht so recht an – dafür begeistert aber das helle Sonnenlicht am Tage die angereisten winterdepressiven Nordeuropäer. Auf gleich drei Messen stellen die Weingüter ihre neuen Jahrgänge vor: Buy Wine in Florenz, Anteprema Nobile di Montepulciano sowie auf der Chianti Classico Collection in Florenz – und die Einkäufer aus der ganzen Welt reisen an.

Die kleine Regionalmesse Buy Wine wird mit öffentlichen Mitteln unterstützt und fand 2013 zum dritten Mal statt. An zwei Tagen zeigten insgesamt 288 Produzenten ihre aktuellen Weine – pro Tag sind es nur 144, man teilt sich den Tisch, jeder ist nur an einem Tag vertreten. Die Messe soll kleineren Weingütern helfen, Importeure zu finden. Mein Eindruck nach vier Stunden Verkostung an verschiedenen Ständen: Neben größeren bekannteren Produzenten wie Torraccia di Presura oder Travnoli mit hohen Exportquoten gibt es viele kleine, unbekanntere Anbieter, die ansprechende Weine zum Teil für sehr günstige Preise offerieren. Für Importeure ist diese Messe sicher eine Fundgrube für Neuentdeckungen. Auch der Anteil von Bio-Weingütern scheint zu wachsen.

Die Anteprema Nobile di Montepulciano in dem berühmten malerischen Bergdorf huldigt dem Wein, der schon vor 2000 Jahren Erwähnung fand, an dem der erste DOCG Aufkleber auf einer Flasche angebracht wurde und der in den letzten Jahrzehnten wieder an die Bedeutung vergangener Jahrhunderte anknüpfen konnte. Der Jahrgang 2010 wurde vorgestellt: kräftige Farbe, mittlere Säure, subtile Aromen und ein gutes Alterungspotential werden ihm attestiert. Auch hier zeigen sich vermehrt Bioweingüter.

Seit 20 Jahren zeigen auf der Chianti Classico in dem ehemaligen Bahnhof Leopoldo Stazione in Florenz die Produzenten im Zeichen des schwarzen Hahns ihren frisch abgefüllten neuen Jahrgang. Neben dem Nobile ist der Chianti Classico der Weinadel in der Toskana. Fragt man unseren Reiseführer Filippo Magnani nach den wichtigsten der 149 Weingüter, kreuzt er fast jedes dritte Weingut an: Das Niveau ist hoch, die Konkurrenz dicht beieinan-

Weinprobe an Sehnsuchtsorten

Von Wolfgang Junglas

FIJEV-WEINREISE IN DIE TOSKANA

Riccardo Baracchi und seine Frau Silvia entsprechen so ziemlich allem, was wir an Italien lieben: Aus kleinen Anfängen (1 Hektar Weinberge, Dorfgaststätte) ist durch persönlichen Fleiß und Engagement von Riccardo ein 22 Hektar großes Weingut mit einer Jahresproduktion von 100.000 Flaschen entstanden. Die einfache Dorfkneipe hat sich Dank Silvia zu einem attraktiven Landgasthof entwickelt, hinzu kam ein Relais & Châteaux Hotel mit einem Sterne-Restaurant. „Cooking under the Tuscan sun“ – die Kochkurse mit Silvia Baracchi sind beliebt beim internationalen

Publikum. Das sehr gastfreundliche Paar mit Sohn Benedetto bietet in Cortona einen Vorzeigebetrieb auf hohem Niveau – mit toller Küche und herausragenden Weinen.

Unsere FIJEV Reisegruppe mit Weinjournalisten aus Brasilien, Mexiko, Südkorea, den Philippinen, Ungarn, Belgien, Frankreich und Australien zeigte



Weinjournalist Wolfgang Junglas trifft Winzerpersönlichkeit John Matta (Foto: Wolfgang Junglas)

der. Die Qualitäten sind sehr beeindruckend – der schwarze Hahn kräht kraftvoll wie eh und je. Auch wenn man in der Toskana sehr wohl weiß, dass internationale Reputation alleine nicht mehr ausreicht, um in dem harten Konkurrenzkampf zu bestehen. Die Marke Chianti Classico funktioniert noch.

**DIE TOSKANA ZIEHT
VIELE INTERNATIONALE
GÄSTE AN – DIE
EXPORTQUOTEN
VIELER WEINGÜTER
LIEGEN BEI ÜBER 80
PROZENT. VIELE
INVESTOREN WERDEN
VON DER TOSKANA
ANGELOCKT.**

Ich treffe den Galeristen Peter Femfert, dem das Weingut Fattoria Nittardi in Castellina gehört. Seit 30 Jahren schmückt er seine Weinflaschen mit Künstleretiketten von renommierten Künstlern wie Yoko Ono, Tomi Ungerer und Günter Grass. Sein 2010er Chianti Classico überzeugt in der ersten Probe am Messestand, ebenso der 2009er Riserva.

Preislich etwas günstiger, aber auch von guter Qualität, sind die Weine des Resorts und Weinguts San Felice. Eigentümer des Fünf-Sterne-Luxus-Relais &

Châteaux-Hauses ist die Deutsche Allianz Versicherung: Gleich ein ganzes toskanisches Dorf wurde in ein Edelresort verwandelt, hohe Investitionssummen fließen jedes Jahr in das Weingut. Auf 140 Hektar werden jährlich rund 800.000 Flaschen produziert. Selbst Hollywoodstars mieten schon mal das ganze Resort exklusiv inklusive Kirche für ihre Hochzeitsfeier.

Das Konzept, ein ganzes toskanisches Dorf mit Weingut und Olivenölproduktion zu vermarkten, verfolgt auch Il Borro in S. Giustino Valdarno sehr erfolgreich.

Vorzeigeweingüter in traumhafter Landschaft: Dazu zählt auch das Castello Vicchiomaggio. Das Weingut und Hotel in der historischen Burganlage, dessen Ursprünge auf das 5. Jahrhundert zurückgehen und in dem schon Leonardo da Vinci zu Gast war, produziert Dank des engagierten Eigners John Matta charakterstarke Sangiovese-Weine. Sein Herzblut steckt der in England aufgewachsene Weinmacher in einen 100-prozentigen Merlot, den er in einer limitierten Auflage von 3.000 Flaschen einzeln in einer Holzbox mit Zertifikat für 200 € (!) die Flasche vermarktet.

Damit die Toskana auch in Zukunft Sehnsuchtsort für romantische Genießer aus der ganzen Welt bleibt, öffnet im April in Florenz die Chianti Classico Academy. In dem Convent Santa Maria al Prato in Radda werden Chianti-Classico-Kurse für Einsteiger und Fortgeschrittene angeboten. Das Ziel: Möglichst viele Botschafter für die Region zu finden. Dies dürfte nicht allzu schwer sein. ■

VORSICHT: Europäische Weinbetrüger operieren von London aus

Von Arthur Wirtzfeld via YOOPRESS

Erstmals geht die britische Wine & Spirit Trade Association (WSTA) an die Öffentlichkeit und warnt vor Weinbetrügern, die von London aus europaweit operieren sollen. Dabei schlüpfen die Betrüger in die Identität von namhaften Handelshäusern und bestellen in deren Namen begehrte Tropfen. Laut der WSTA soll sich der Schaden mittlerweile auf 1,6 Millionen GBP (etwa 1,83 Millionen Euro) belaufen. „Wir haben Anzeigen von mehreren großen Weinagenturen, aber das wird wohl nur die Spitze des Eisbergs sein“, sagt David Tromans, Pressesprecher der WSTA.

Die Betrüger haben sich eine raffinierte Vorgehensweise zurechtgelegt, die von vielen der Erzeuger erst nicht oder überhaupt nicht durchschaut wird. Sie benutzen originales oder täuschend echtes Briefpapier, meist von bekannte Händler, auf denen die korrekte Umsatzsteuer-ID und Coface Insurance (weltweit geltende Kreditversicherung für Zahlungsausfälle) steht. Arglos senden die getäuschten Produzenten die Weine an eine Adresse in London. Dort unterhält die Betrügerbande wohl ein noch nicht entdecktes Zwischenlager. „Wohin die Weine dann verbracht werden, ist uns noch nicht bekannt“, so die WSTA.

Zusammen mit der Londoner Metropolitan Police arbeitet die WSTA mit Hochdruck an einem Informationspapier in mehreren europäischen Sprachen, um den Handel und die Erzeuger zu warnen. „Wir empfehlen den Weingütern und auch den Händlern die Bestellungen sorgfältig zu prüfen“, sagt David Tromans. „Oftmals ist im Text schon erkennbar, dass es eine Fake-Bestellung ist, denn die Betrüger scheinen sich in der Begrifflichkeit nicht gut auszukennen. Beispielsweise benennen Sie „Grystal Roederer Champagner“ anstatt „Cristal Roederer Champagne“ oder „Henri Jayer Richbourg“ statt „Henri Jayer Richebourg“. ■



Weinberglagen des sächsischen Gutes (Foto: Schloss Proschwitz)

Weingut Schloss Proschwitz

Von Wilfried Moselt

Bis 1918 war die Familie des Prinzen zur Lippe, die mit vielen Dynastien des europäischen Hochadels verwandt ist, eines der regierenden Fürstenhäuser Deutschlands. Ihre Geschichte als landesherrliche Familie, die erstmals zu Beginn des 12. Jahrhunderts erwähnt wird, geht auf germanischen Adel zurück. Der Zweig, dem Dr. Georg Prinz zur Lippe angehört, ist seit Beginn des 18. Jahrhunderts in Sachsen ansässig und zählte dort bis zur entschädigungslosen, aus ideologischen Gründen 1945 vollzogenen Enteignung zu den führenden blaublütigen Unternehmen.

Die Familie wurde inhaftiert und nach Aufhalten in verschiedenen Lagern und Gefängnissen nach Westdeutschland ausgewiesen, ehe es dem Prinzen zur Lippe vergönnt war, das Weingut in den Jahren ab 1990 und dann endlich 1997 nach langen Verhandlungen auch den Familiensitz, das Schloss Proschwitz, zurückzukaufen. Seither ist der Prinz, der Landwirtschaft studiert hat und als Quereinsteiger in Sachen Wein gelten kann, damit befasst, das Weingut und das Schloss mit großem persönlichem Einsatz wiederaufzubauen.

So hat er in den letzten Jahren weit über 10 Millionen Euro in den Aufbau des Weinguts investiert. Unter anderem wurde ein 300 Jahre alter Vierseitenhof in Zadel restauriert und zu einem hochmodernen Weingut mit angeschlossenem Gästehaus und Restaurant umgebaut.

Das Weingut Schloss Proschwitz ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens mit einer Rebfläche in Sachsen von knapp 100 Hektar (einschließlich Versuchsanlagen) und seit jüngerer Zeit darüber hinaus mit zusätzlichen 43 Hektar Weinbergsbesitz in Thüringen im Weinbaugebiet Saale-Unstrut.

Die Gesamtrebfläche im kleinsten deutschen Weinbaugebiet Sachsen beträgt übrigens rund 450 Hektar. Das mit Antiquitäten aus der Region möblierte Schloss ist mit der bezaubernden barocken Atmosphäre und dem herrlich angelegten fünf Hektar großen Park mit uraltem Baumbestand und einer beeindruckenden Pflanzenvielfalt dazu angetan, den Besucher in seinen Bann zu ziehen. Noch bis zum Jahr 2000, zumal vorher in Zeiten der DDR, wurde das Schloss als Kinderheim und später als Reha-Center

genutzt und nach der Wende in der Folge mit EU-Geldern bei der Renovierung gefördert. Heute wird es als Ort für Veranstaltungen vermietet mit dem Ziel, Kultur und Genuss zu verbinden. Zum Themenspektrum gehören klassische Musikkonzerte, stimmungsvolle Tangoabende, Hochzeiten, Gala-Diners, Empfänge und Lesungen, Theateraufführungen und Seminare. Serviert werden vorzugsweise Weine aus dem Schlossweingut.

Die Weinberge sind im mikroklimatisch begünstigten Elbtal gelegen. Da sind zum einen die Hänge in der Einzellage Kloster Heilig Kreuz Meissen und zum anderen die in der Einzellage Schloss Proschwitz. Häufig dort anzutreffende rote und weiße Rosen an den Kopfenden der Rebzeilen sind nicht nur schmückendes Beiwerk, sie wirken auch als Frühindikator für Pilzbefall.

Die mächtige Lösslehmschicht über dem Granit-Urgestein, bis zu dem die Rebstöcke wurzeln und Aromen aus der Tiefe holen, trägt dazu bei, optimale Voraussetzungen für die Erzeugung feiner Weine zu schaffen. Nicht von ungefähr wurde das Weingut Schloss Proschwitz für seinen qualitätsbewussten Weinbau belohnt und 1996 als erstes sächsisches Mitglied in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

Allerdings muss in den nordöstlichsten Weinbergen Deutschlands in Betracht gezogen werden, dass hier im vorherrschenden Kontinentalklima mit 1.800 Sonnenstunden und circa 600 mm Niederschlag im Jahr die Gefahr von starken Winterfrösten und nicht zuletzt von Maifrösten stets gegeben ist, was sich naturgemäß auch bei den Erträgen niederschlägt. Zudem werden die Mengen gezielt reduziert, um ein qualitativ hochwertiges Lesegut einzubringen und zu verarbeiten.

Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt nach den Richtlinien des „kontrolliert umweltschonenden Weinbaus“. Durch Begrünung der Rebzellen erreicht man ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird bereits seit zwei Jahrzehnten drastisch eingeschränkt. Zur Anwendung gelangen nur umweltfreundliche Produkte. Die Nutzung eines modernen Befallsprognose-Systems ermöglicht einen gezielten und sparsamen Einsatz von Spritzmitteln.

Das Weingut verfügt mittlerweile über eine fortschrittliche moderne Kellertechnik, wobei ein besonderer Wert auf die schonende Behandlung des Leseguts gelegt wird. Das Keltern des Traubenmaterials erfolgt mit Hilfe von pneumatischen

Membranpressen. Eine langsame, gekühlte Vergärung sorgt für eine optimale Extrahierung der Aromastoffe.

Zu den Abnehmern zählen vor allem Privatkunden, der Fachhandel und die Gastronomie vorwiegend im Osten Deutschlands und in Berlin, aber auch über Agenturen in Westdeutschland. Fünf bis zehn Prozent gehen in den Export nach Holland, Dänemark und in den asiatischen Raum, und zwar auch durch die Verbindung mit Meissen, Meissener Porzellan und Luxus. ■

Verkostungsnotizen der besten Weine von Schloss Proschwitz

2011 Weißburgunder QbA trocken

Rauchige Noten im floral-fruchtigen Bukett, am Gaumen Anklänge an frisches Brot, Agrumen, Limetten, Mirabellen und Lindenhonig, nussige Akzente mit reintonigen Fruchtaromen im langen Nachhall.

2011 Traminer Spätlese trocken

Ausgeprägtes Traminerbukett mit Anklängen an Rosenblüten, Mandarinen und Mandeln, am Gaumen Litchi, Lakritze und Marzipan, mineralisch mit guter Struktur, reintonig und elegant mit sehr viel Nachhall. Ein optimaler Vertreter der Rebsorte.

2011 Traminer Auslese

Im fruchtigen Bukett an Perfektion grenzend, was die Rebsorte betrifft, mit Anklängen an Mirabellen und Rhabarberkuchen, am Gaumen ein vortreffliches Süße-Säure-Spiel, sehr gut strukturiert, unendlich lang im Nachhall.

2008 Dornfelder Barrique QbA trocken

Feines Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und schwarze Beere, für die Rebsorte sehr feingliedrig strukturiert mit Noten von Pfeffer, Kirschen und Johannisbeeren, ein ganz feiner Dornfelder.

2009 Frühburgunder Barrique QbA trocken

Im ausgeprägten Fruchtbukett Anklänge an eingelegte Früchte, Schokolade und Mandelkuchen, elegante Struktur mit üppiger Fruchtfülle am Gaumen, die an Honigkuchen denken lässt, ein erstklassiger Frühburgunder mit einem faszinierenden Nachhall.

„Portos“ edelsüß

(Basisweine: 70 Prozent Dornfelder, 30 Prozent Frühburgunder, 5 Jahre im Barrique gereift). In der Tat als Portwein einzustufen! Aus Sachsen!

Aussage ohne Wert

Von Wilfried Moselt

Da verkündet ein Winzer mit unverkennbarem Stolz, er lege Wert darauf, in seinen Weinbergen Erträge von deutlich weniger als 50 Hektolitern pro Hektar zu erzielen, während ein anderer nicht so recht mit der Sprache herausrücken will, weil er zumeist 120 hl/ha oder gar mehr einfährt.

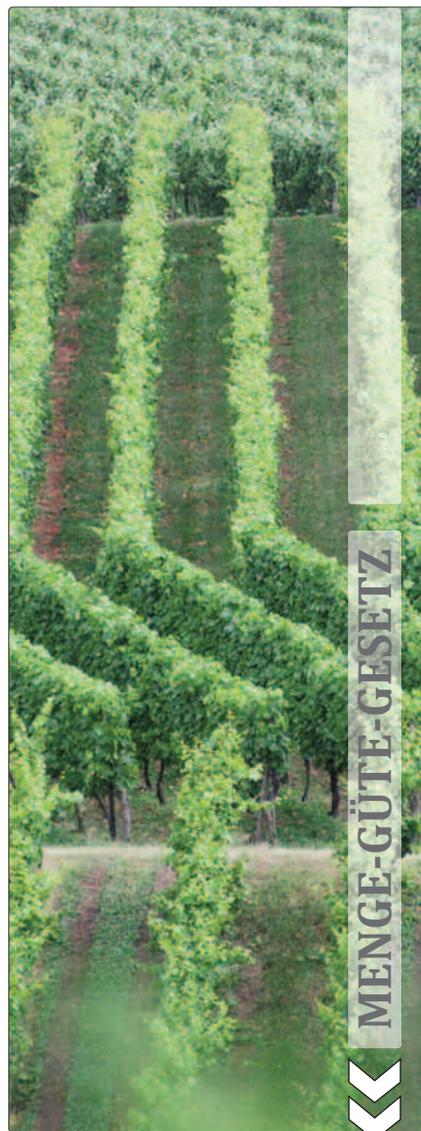
Nun, wer sich in den Rebfeldern der Welt umschaut wird feststellen, dass es da und dort Rebzeilenabstände von 2,30 Meter wenn nicht gar 2,50 Meter gibt – durch solche Gassen kann man bequem mit dem größten Traktor fahren – und andernorts der Abstand kaum mehr als einen Meter beträgt, so dass es für einen Fußgänger, je nach Umfang und Gewichtsklasse, eng werden kann, wenn er sich durch den Durchlass zwischen den voll austreibenden Reben zwängen muss. Darüber hinaus kann der Abstand zwischen den einzelnen Rebstöcken in einer Rebzeile bei weniger als einem Meter, aber auch bei 1,50 Meter liegen, was naturgemäß ebenfalls einen Einfluss auf den Hektarertrag hat.

WAS IST ALSO DIE ANGABE DES HEKTARERTRAGES WERT?

NICHTS. SCHLICHT UND EINFACH NICHTS.

Die Erntemenge des im Weinberg gelesenen Traubenmaterials wird in Kilogramm oder Tonnen beziehungsweise nach dem Keltern in Litern oder Hektolitern angegeben. 100 kg Trauben erbringen im Schnitt 70 bis 90 Liter, was heißt, dass 1 kg je nach Rebsorte, Saftausbeute und Gesundheitszustand der Trauben rund 0,7 bis 0,9 Litern Most entspricht.

Fazit: Ein Bezug der Erntemenge zur Flächeneinheit, also zur in Hektar ausgedrückten Größe eines Weinbergs macht keinen Sinn, wenn es sich um die Findung der Qualität des Traubenmaterials und



Weltweit variieren Rebzeilen zwischen knapp einem Meter bis zu 2,50 Meter (Foto: YOOPRESS)

des in der Folge aus dem Lesegut gewonnenen Weins handelt. Wenn der Hektarertrag als Bezugsgröße überhaupt eine Rolle spielen soll, dann kann es nur um den Ertrag pro Rebstock gehen – und der lässt sich problemlos ermitteln, indem man die Erntemenge pro Hektar durch die Anzahl der Stöcke pro Hektar teilt.

Das Menge-Güte-Gesetz ist selbstredend auch im Weinbau ein nicht zu vernachlässigender Faktor. Bei einer falschen Bezugnahme aber ist eine solche Angabe reine Augenwischerei. Eine Aussage ohne Wert. ■



DIE JUNGE GENERATION GEHT EIGENE WEGE

Stuart Pigott bei seinem Vortrag im historischen Kaufhaus zu Freiburg i. Breisgau (Foto: H. Kröber)

fraglich), so sind es vor allem die sehr unterschiedlichen Bodenverhältnissen, die die Weine prägen.

Während man entlang des Rheingrabens fruchtbare Lössböden findet, wachsen in den Seitentälern wie dem Glottertal auf über 450 Metern Höhe an steilen, windgeschützten Hängen Riesling- und Spätburgunderreben auf Urgesteinsböden wie Gneis; und an den Hängen des Hecklinger Schlossbergs und in Malterdingen findet man sogar was die kalkhaltigen Böden betrifft fast burgundische Verhältnisse vor. Also beste Bedingungen und gute Ausgangsposition zur Erzeugung hochwertiger Weine. Wenn dann noch das nötige Können hinzukommt, ist dies schon die halbe Miete.

Fehlt nur noch das richtige Marketing. Und gerade daran hat es jahrelang gefehlt. Zu brav, zu abwartend, vielleicht zu bieder verhielten sich die Protagonisten. Dies hat sich seit zwei Jahren geändert. Was nützt es, wenn Winzer gute Weine erzeugen, dieses aber keiner weiß, fragte man sich – und handelte. Weinpräsentationen, Degustationsmenüs und vieles mehr stießen auf großes Interesse und fanden allseits ein erfreuliches Echo. Dabei fällt vor allem die Unterschiedlichkeit der Betriebe und demzufolge auch der Weine positiv ins Gewicht. Aushängeschilder – ob gewollt oder nicht – dürften sicherlich die beiden VDP Betriebe Bernhard Huber aus Malterdingen, einer der besten deutschen Rotweinerzeuger, und das Stadtweingut Lahr der Familie Wöhrle, weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt für hervorragende Weißweine, sein.

Daneben sorgen eigenwillige Persönlichkeiten wie Hans-Peter Espe, gebürtig aus Osterode im Harz, der sich hauptsächlich dem Pinot noir (Spätburgunder) verschrieben hat und zusammen mit seiner Partnerin Silke Wolf seit 2003 die Shelter Winery betreibt, oder das Weingut „Zalwander“, wo ein Schwabe und ein Badener es schaffen, zusammen (Zalwander) gute Weine zu produzieren, für unkonventionelle Neuerungen. Daneben zeigen die Weine des Bio Weinguts Gallushof deutlich, dass man neben dem konventionellen An- und Ausbau auch Bioweine von ausgesuchter Qualität erzeugen und auf nationaler und internationaler Ebene punkten kann.

Bei all dem kristallisiert sich immer deutlicher heraus, dass gerade die junge Generation andere Wege geht als ihre Väter. Mit fundierter Ausbildung und ausgestattet mit dem nötigen Equipment,

Wer hat Dornröschen wach geküsst?

Von Horst Kröber

Wer kennt es nicht, das Märchen von Dornröschen, der jungen Königstochter, die hinter einer hohen Dornenhecke schlummert und auf ihren Prinzen wartet, der sie nach hundertjährigem Schlaf wach küsst? Was hat dies mit Wein oder gar mit dem Breisgau zu tun, fragt man sich? Eine ganze Menge! Nicht nur in den Nachbargemeinden des Breisgaus wird dieser Landstrich Badens abschätzig als „Land der Hecken“ bezeichnet. Was hinter diesen „Hecken“ jedoch im Laufe der Zeit heranwuchs, ist vielen nicht bekannt. Dies soll sich in Zukunft ändern.

Dazu braucht es dann nicht nur einen Prinzen sondern 13; und diese Zahl ist wahrhaftig keine Unglückszahl. 13 Breisgauer Weingüter haben sich zusammengeschlossen, um der Öffentlichkeit zu zeigen, dass sich in diesem „Heckenland“ in punkto Weinbau Beachtliches getan hat.

War gerade der Breisgau lange Jahre eher genossenschaftlich organisiert und stand deutlich im Schatten der bekannteren Regionen Kaiserstuhl und Ortenau, so haben sich in den letzten Jahren in dem Gebiet zwischen Freiburgs nördlichen Stadtteilen im Süden und der Stadt Lahr im Norden immer mehr kleinere und mittlere Betriebe selbständig gemacht, deren Produkte aufhorchen lassen.

Auf über 1.600 Hektar Ertragsreife Fläche wachsen hier Weine, die nicht so von der Sonne hochgepuscht sind wie zum Beispiel im Kaiserstuhl, sondern filigraner, leichter, mit viel Spiel und Feinheiten ausgestattet sind. Wenn auch die klimatischen Bedingungen in diesem Gebiet – was die Sonnenscheinstunden und Niederschlagsmengen betrifft –, vielleicht nicht an die 100 Prozent herankommen (die Klimaerwärmung macht diese Parameter ohnehin

weg vom Altbackenen hin zu neuen Ufern verteufeln sie zwar nicht die Tradition, aber sie verleihen ihr einen Touch Frische und Unkompliziertheit. Hier überzeugen besonders die beiden Jungwinzer Andreas Bieselin vom Weingut „BiAn“ und Michael Weber vom Wein- und Sektgut Weber, beide aus Ettenheim, mit Weinen von unverkennbarer Stilistik: gradlinig, schnörkellos von wunderschöner Transparenz.

Aber auch die anderen Betriebe zeigen Weine mit erstaunlichem Potenzial. Davon konnten sich die Besucher bei einer Präsentation im November im historischen Kaufhaus in Freiburg überzeugen, die gekonnt in witziger und kenntnisreicher Art von Stuart Pigott moderiert wurde. Auch im Rathaus zu Emmendingen fand eine Verkostung statt. Besondere Höhepunkte waren allerdings wie im Vorjahr die Degustationsmenüs. Hier zeigten Köche und Winzer, wie ausgezeichnet Wein und Essen sich verbinden lassen.

Mittlerweile wird man auch außerhalb der Region auf die „13 Breisgauer Weingüter“ aufmerksam, was Presseberichte in einem Schweizer Weinmagazin belegen. Der Breisgau lebt, wach geküsst von 13 engagierten Weingütern. Und wenn sie nicht ..., na, Sie wissen schon. Ich bin mir sicher, man wird noch manch' Gutes von diesem Zusammenschluss hören.

DER BREISGAU LEBT, WACHGEKÜSST VON 13 ENGAGIERTEN WEINGÜTERN

TEILNEHMENDE WEINGÜTER:

- **Andreas Bieselin** (Ettenheim), • **Mario J. Burkhart** (Malterdingen), • **Otto & Martin Frey** (Denzlingen), • **Gallushof, Johannes Hügler** (Teningen-Heimbach), • **Holub** (Herbolzheim-Tutschfelden), • **Bernhard Huber** (Malterdingen), • **Bernhard Jägler** (Kenzingen), • **Mößner, Eva Burtsche** (Köndringen), • **Siegfried & Georg Moosmann** (Buchholz), • **Shelter Winery, Hans-Bert Espe & Silke Wolf** (Kenzingen), • **Stadt Lahr, Familie Wöhrle** (Lahr), • **Weber** (Ettenheim), • **Zalwander, Odin Bauer & Elmar Lehmann** (Köndringen)



EINES DER AUSHÄNGESCHILDER: VDP-STADTWEINGUT LAHR

Stuart Pigott (re.) freut sich mit Familie Wöhrle, Weingut Stadt Lahr (Foto: H. Kröber)

Ich hatte die Gelegenheit, Weine von einigen dieser Betriebe zu verkosten und möchte Ihnen die Ergebnisse nicht vorenthalten.

• 2011er ROSE Weingut Bieselin

Er zaubert einem Frühling und Vorsommer in die Nase. Frucht und Mineralität sind Trumpf. Die Palette reicht von Erdbeere über Himbeere bis hin zur roten Stachelbeere. Das Ganze untermalt mit einer Süße, die an Werthers Echte Sahnebonbons erinnert. Man kann es kaum erwarten, ihn zu trinken. Hier passen pflanzliche Noten wie Brennnessel, Efeu und Hagebutte gut zusammen. Dies alles wird von

einer über allem schwebenden, leichten Süße zusammengehalten. Diese verleiht dem Wein Schmelz und Saftigkeit. Wein mit hohem Spaßfaktor vom Abend bis zum Morgengrauen. Was gibt's zum Frühstück? Vielleicht Parmaschinken mit Melone und dazu diesen Spätburgunder Rosé, getreu dem Motto: Man soll mit dem beginnen, womit man aufgehört hat.

• 2011er MÜLLER THURGAU Weingut Gallushof

Frische und Lebendigkeit pur in der Nase. Der Duft nach Heu, Nüssen und Mandeln, aber auch etwas weißem Pfeffer und Muskat stehen im Vordergrund. Dann folgen fruchtige Nuancen von grünem Apfel,

Melone, Birnenschale, Quitte und Mirabelle. Der Wein hat Biss, ist direkt präsent, unkompliziert und schnörkellos. Er überzeugt durch seinen ausgewogenen Dreiklang zwischen Süße, Säure und Alkohol. Eine leichte salzige Note verleiht ihm eine mineralische Kühle. Aber gerade das reizt, sich mit ihm zu beschäftigen. Um ihn zu erobern, braucht es mehr als nur ein Glas.

- **2011er WEISSBURGUNDER**

- Weingut Moosmann**

Schon der Duft mit nussigen und floralen Noten sowie fruchtige Anklänge nach Quitte, Apfel und Birne verraten Kraft und Ausdrucksstärke. Der Geschmack rund, weich und elegant, wunderschön ausbalanciert, fast ein wenig mollig mit sattem Körper. Die Frucht nuances von Apfelschale, Mirabelle, Pflirsich stehen in traurem Einklang mit einer leichten Schärfe nach Pfeffer und Kerbel. Wie Perlen an einer Schnur reihen sich alle Aromen an die wunderbar passende dezente Fruchtsüße. Dieser Wein strahlt etwas aus, hat was zu sagen, fällt aber nicht gleich mit der Tür ins Haus. Er verabschiedet mit einem langen Abgang.

- **2011er WEISSBURGUNDER**

- Weingut Mößner**

Der stete Drang nach perfekter Harmonie. Keine heißen Diskussionen. Ausgleich, Ausgeglichenheit. Dieser Wein strahlt eine innere Ruhe aus, der man sich nicht entziehen kann und soll. Perfekt ohne langweilig zu sein. Die Frucht nuances von Birne, Ananas, reifem, gelbem Apfel werden unterlegt von einer zarten Butternote, die dem Wein Schmelz und Saftigkeit verleiht. Der Wein behält bis zum Schluss diese perfekte Balance zwischen Süße, Säure und zarten Bittertönen bei. Er kriecht in uns oder wir in ihn. Geborgenheit pur. Absolutes Wohlbefinden.

- **2011er RIESLING**

- Weingut Jäggle**

Schon der Duft nach Mirabelle, Pflirsich, Apfel und Birne verbunden mit einer zarten Zitrusnote, entführt in einen Fruchtegarten. Dazu gesellt sich, bodenbedingt, eine wunderschöne mineralische Note. Wenn wir ihm etwas Zeit lassen, wird er fülliger, kräftiger geschmeidiger. Er bekommt eine erdige, nussige Note sowie ein Aroma, das an nasses Laub und Hagebutte erinnert. Eine Spur Ananas verleiht ihm eine wohltuende süße Schärfe. Harmonisch, reif, dicht und voller Geschmeidigkeit präsentiert er sich und zeigt uns, dass Wein mehr ist als nur etwas zum Trinken.

- **2011er RIESLING**

- Weingut der Stadt Lahr**

Sehr intensiv im Duft. Frucht aromen: Birne, Apfel Quitte und Ananas, aber auch geröstete Nüsse. Dieser Wein ist ein Kraftpaket. Man hat das Gefühl, er sitzt in den Startlöchern. Er vibriert, ist hochkonzentriert und angespannt. Sein Motor läuft auf Hochtouren. Eigenwillig, kraftvoll und sehr dicht. Er weiß, er ist kein Schnellstarter. Seine Trümpfe sind Ausdauer und Stehvermögen und der Wille zum Sieg. Diese spielt er geschickt aus.

- **2001er SPÄTBURGUNDER**

- Weingut Bernhard Huber**

Oft sagt man, Perfektion ist langweilig. Bei dem Wein stimmt diese Aussage nicht mehr. Er ist ein Zauberer. Was der alles aus dem Hut holt, ist phänomenal. Das Schöne daran ist, dass es keine Illusion ist, sondern pure Realität. Trotzdem schmeckt er, als wäre er nicht von dieser Welt. Er ruht in sich, strahlt eine innere Gelassenheit aus. Dabei erlebt man mit ihm Momente, die uns scheinbar mühelos über den Horizont hinausschauen lassen. Ihn beschreiben wollen ist schon schwierig genug. Ihn verstehen zu können unmöglich. Nur noch Fühlen und Genießen bis zum letzten Tropfen.

- **2008er LEMBERGER**

- Weingut Zalwander**

Ein maskuliner Lemberger, forsch im Auftreten, sehr animierend und fordernd und mit fulminantem Abgang. Der Duft sehr vielschichtig, dunkel, leicht rauchig, wenig Kirscharomen, eher Holunderbeeren, Cassis, Rosmarin, Unterholz, Trockenpflaumen und eine ganz leichte, interessante Note nach Lorbeer. Sehr vielfältig und abwechslungsreich sein Geschmack. Zartbittere Noten wechseln sich ab mit dunklen Frucht Komponenten und einer ganz leichten Süße sowie Nuancen von Buchsbaum, Schlehen und Wachholderbeeren. Ein Wein zum Wild oder Rinderschmorbraten.

- **2008er SPÄTBURGUNDER**

- Weingut Shelter Winery**

Der Geruch ist fordernd und animierend. Er zeugt von Reife, ist stimmig mit schön eingebundenen Tanninen und Frucht Komponenten wie Holunder und Schwarzkirsche sowie rauchigen Noten und Wachholder. Im Geschmack sehr dicht und kompakt daher, straff und mit sehr viel Biss. Hier will sich keiner einschmeicheln, sondern diskutieren, mitreden, präsent sein. Und das, was er sagt, hat Gehalt, ist schlüssig, seine Argumente sind stichhaltig und seine Lösungsansätze überraschend anders. Aber es braucht ein paar Schlucke, bis wir ihn verstanden haben. Wenn wir soweit sind, kann es ein langer Abend werden; der Wein und wir.

- **2011er RIESLING**

- Wein- und Sektgut Weber**

Schon der Geruch ist spannend und intensiv. Physalis, Kumquat, Mirabelle, Birne, Quitte und nasser Stein. Zum Schluss gesellen sich Noten nach Pflirsich und weißem Pfeffer hinzu. Im Geschmack hält er die Spannung. Dicht, kraftvoll und kompakt. Ein Wein, bei dem man sitzen bleiben möchte, ein Wein mit Biss und Aussagekraft. Wenn dann der Pfeil auf dem gespannten Bogen losgelassen wird, geht die Post ab.

- **2009er Rarus Gris (Grauburgunder)**

- Weingut Burckhart Malterdingen**

Warum die Regel, wenn man die Ausnahme haben kann? Herbstliches Flair im Duft. Quitte, Heu, und Walnüsse. Eine Spur nach Banane, Vanille, Karamell, Zitronengras und getrockneten Datteln sorgt für einen leicht exotischen Touch. Eine fast spielerisch anmutende Säure sorgt für Frische und Lebendigkeit. Eine gelungene Balance zwischen Süße, Säure, Frucht und Alkohol. Beim Geschmack gibt er Vollgas. Er weiß seine Stärken einzuschätzen. Vollmundig und saftig füllt er den ganzen Mund aus. Präsenz pur. Die leichte Barriquenote steht ihm gut, macht ihn rund und geschmeidig. Er ist kraftvoll, ohne opulent zu wirken. Er ist fordernd, ohne aufdringlich zu sein. Was er sagt, ist fundiert und aussagekräftig. Ein gewichtiger Wein mit einer tollen Ausstrahlung. Zurückhaltung wenn nötig, und Offenheit, wenn diese gefragt ist. Eigenwillig aber ein guter Freund, für jeden, der sich auf ihn einlässt und ein toller Speisebegleiter für viele Spielarten der asiatischen Küche. ■



Stuart Pigott (re.) mit Andreas Biesel
(Foto: Horst Kröber)

Winzer Gerhard Stodden Tod auf dem Laufband

Von Rudolf Knoll via YOOPRESS

Man fühlt sich im ersten Moment an den klassischen Satz von Winston Churchill erinnert. „Sport ist Mord“, wird dem einstigen englischen Premierminister zugeschrieben. Als Gerhard Stodden, Winzer in Rech an der Ahr, das tat, was viele nach den Feiertagen tun, nämlich fit für den Frühling zu werden, ereilte ihn das Schicksal auf einem Laufband: Herzinfarkt. Nur 64 Jahre alt wurde

Er pflegte von Anfang an umweltschonenden Weinbau, setzte auf niedrige Erträge und oft auf Naturhefen bei der Gärung, lange bevor die Spontangärung in Mode kam. Er verzichtete auf Schönungsmaßnahmen und klärte allenfalls mit Eiweiß.

Sein Vorbild waren nicht die Schmeichler, wie sie in den meisten Ahr-Betrieben früher erzeugt wurden. Er orientierte sich am Stil



Der verstorbene Gerhard Stodden (links) mit seinem Sohn Alexander Stodden (Foto: Fam. Stodden)

er, nicht viel für einen gestandenen Winzer, den jetzt eine Frau (Brigitta), eine Tochter und zwei Söhne betrauern.

Um die Zukunft des relativ kleinen Betriebes (6,5 Hektar) muss einem nicht bang sein. Junior Alexander stand schon seit über einem Jahr als Betriebsleiter und Kellermeister an seiner Seite.

Die Reputation für das Weingut Jean Stodden hat Gerhard Stodden sich hart erarbeitet. Aktuell zieren vier Trauben im Gault Millau und fünf Sterne bei Eichelmann den Betrieb. 1975 hatte er „aus Liebe zur Heimat“ den elterlichen Betrieb übernommen und machte bald auf sich aufmerksam.

der Rotweine der Côte de Nuits im Burgund und war auch lernfähig. Früher waren seine Spätburgunder oft etwas zu tanninbetont, weil er die Trauben nicht entrappte. Das war schon länger nicht mehr der Fall. Dafür setzte er auf längere Maischegärung und ließ seine Burgunder überdurchschnittlich lang reifen, ehe er sie für den Verkauf freigab. Über den aktuellen 2010er urteilte der Gault Millau „bravourös gemeistert“.

Ein großartiger, sympathisch zurückhaltender, gradliniger Winzer, der maßgeblich an der Geschichte des deutschen Rotweines mitschrieb, wird jetzt von oben herab genau beobachtet, wie Junior Alexander die Zukunft meistert. ■

UNZULÄSSIG: Vermarktung eines Weins als „bekömmlich“ wegen „sanfter Säure“

Von Arthur Wirtzfeld via YOOPRESS

Wein darf nicht als „bekömmlich“ vermarktet werden. Entsprechende Flaschenetikette und Werbung verstoßen gegen europäisches Recht, wie am 14. Februar das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig entschied. Es setzte damit ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) in Luxemburg um. (Az: 3 C 23.12).

Die Winzergenossenschaft Deutsches Weintor im rheinland-pfälzischen Ibsenheim hatte bestimmte Weine der Rebsorten Dornfelder sowie Grauer und Weißer Burgunder in einer „Edition Mild – sanfte Säure“ vermarktet. Aufgrund eines besonderen angewandten „Schonverfahrens zur biologischen Säurereduzierung“ seien diese Weine besonders „bekömmlich“, heißt es auf den Etiketten.

Die Aufsichtsbehörde sah darin eine nach EU-Recht unzulässige „gesundheitsbezogene Angabe“ und untersagte die Werbung. 2010 legte das Bundesverwaltungsgericht den Streit dem EuGH vor. Der bestätigte im September 2012 die Auffassung der Behörde: Es werde suggeriert, dass der „bekömmliche“ Wein wegen seines geringeren Säuregehalts nicht unbedingt gesund, aber doch zumindest weniger ungesund sei als andere Weine.

Das Bundesverwaltungsgericht, das nun abschließend über den Streit zu entscheiden hatte, schloss sich dem an. Das Werbeverbot ist damit für die Winzergenossenschaft bindend.

Der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd in Mainz hat das EuGH-Urteil als überzogen und „ärgerlich“ kritisiert und konstatiert: „Die Verbraucher werden unterschätzt.“ ■



VON THUN UND HOHENSTEIN IST GUTSBESITZER IN SÜDFRANKREICH

(Foto: Ferdinand von Thun und Hohenstein)

Münchner „Wein-Graf“

Von Rudolf Knoll via YOOPRESS

Mein Haus, mein Auto, mein Boot! Diese Sparkassenwerbung ist bekannt. Man könnte sie mit „mein Weingut“ erweitern. Denn es ist nicht mehr ungewöhnlich, dass sich gut betuchte Leute eine solche spezielle Pretiose leisten. Der bekannteste auf diesem Feld ist sicher TV-Moderator Günther Jauch, der 2010 das Saar-Gut von Othegraven übernahm, sich hier durchaus intensiv einbringt und auf Messen präsentiert. Aber ebenfalls nicht ganz unbedeutend ist schon aufgrund seiner Familiengeschichte der Münchner Graf Ferdinand von Thun und Hohenstein, der 1999 Château de Frousseilles im Südwesten Frankreichs erwarb und seitdem etliche Monate des Jahres dort lebt.

Er entstammt einem österreichischen Adelsgeschlecht, dessen Geschichte sich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Die von Thun und Hohenstein stellten im Lauf der Jahrhunderte Bischöfe, Erzbischöfe, Kardinäle und sogar einmal kurzzeitig einen österreichischen Ministerpräsidenten. 1911, acht Jahre vor Abschaffung des Adels in Austria, kam es sogar zur Erhebung in den Fürstenstand. Wäre es dabei geblieben, müsste man Ferdinand von Thun und Hohenstein nach den klassischen Benimmregeln als „Durchlaucht“ ansprechen.

Was ihm vermutlich weniger gefallen würde. Denn er hält sich lieber etwas im Hintergrund, erzählt ungern, was er normal treibt und genießt am liebsten feine Weine

und gutes Essen. Beruflich war er früher als Anwalt tätig und außerdem gut im Immobiliengeschäft vertreten. Mit dem Schauspieler Friedrich von Thun ist er übrigens nicht verwandt, der entstammt einer anderen Adelslinie.

Seine innige Beziehung zum Wein über den Genuss hinaus begann 1998, als ihm ein nach Südfrankreich ausgewanderter Münchner sein Weingut zum Kauf anbot. „Tun oder lassen“, überlegte Graf von Thun und Hohenstein ein Weilchen. Dann schlug er in ein ungewöhnliches Tauschgeschäft ein: Münchner Immobilien gegen Weingut. So wurde er Besitzer eines damals etwas morbiden Betriebs unweit der mittelalterlichen Stadt Albi mit 27 Hektar. Das Château hatte zwar früher sogar Abnehmer in Paris, machte aber damals nicht mehr auf sich aufmerksam, arbeitete mit lokalen Rebsorten wie Brauocol und Duras und lieferte den Ertrag an eine Genossenschaft ab.

Der neue Eigentümer holte sich den bekannten italienischen Önologen Dr. Riccardo Cotarella als Ratgeber. Der „Weinflüsterer“, wie ihn seine Fans nennen, ist unter anderem spezialisiert auf das Zusammenspiel von Terroir mit Rebsorten. Er erkannte schnell, dass in dem Hügelland in der Appellation Gaillac Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah sehr gute Bedingungen vorfinden. So wurden rund 15 Hektar neu angelegt. „Weinbau sollte für mich kein Hobby sein, ich wollte die

Sache von Anfang an ernsthaft angehen“, erzählt der 61-Jährige im Rückblick. Er nahm in Kauf, dass sein bereits im 13. Jahrhundert erwähntes Château (dessen Gebäude renoviert wurde) den Appellationsstatus verlor, weil er mit anderen Sorten arbeitete. Seitdem sind seine Weine als Vin de pays des Côtes du Tarn deklariert, das Weingut heißt inzwischen Domaine du Comte de Thun.

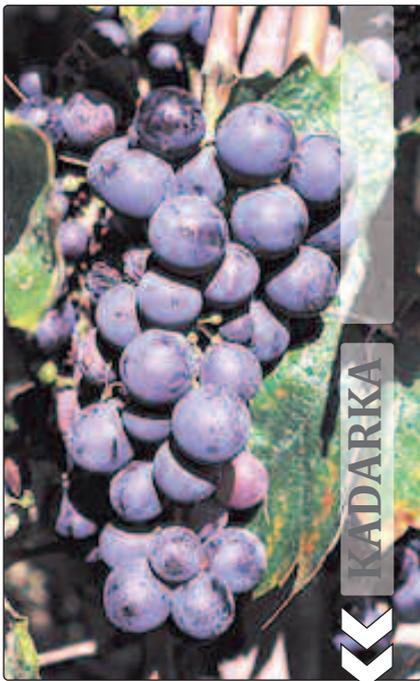
Die ersten Jahre war eine deutsche Önologin für ihn tätig. Seit 2007 ist mit Dr. Orlando Caparro ein Cotarella-Schüler mit einem kleinen Team vor Ort für die Weine verantwortlich. Nicht alles wird selbst gefüllt. Rund 50 Prozent der Ernte verkauft man, wie in der Vergangenheit, an eine Kooperative. Stolz ist Ferdinand von Thun und Hohenstein auf seine beiden Spitzenweine La Maze (Merlot) und La Tarabelle (Syrah), die jeweils einige Jahre reifen dürfen und gutes Lagerpotenzial haben. Die Entwicklung war nicht immer gleichmäßig. Der 2001er Merlot prunkt zwar heute mit einem tollen Fruchtaroma, präsentiert sich aber im Geschmack etwas grün, während 2005 und 2008 überzeugende, international vorzeigbare Weine sind. Beim Syrah übertrifft der unter Spannung stehende 2004er deutlich den 2007er, während der 2008er wieder ein animierender, wenngleich noch zu junger Tropfen ist.

Die Erträge sind bei diesen Weinen extrem niedrig (15 bis 20 hl/ha), von jedem Jahrgang werden nur jeweils rund 5000 Flaschen gefüllt. Die Preise liegen über 30 Euro. Günstiger (um 15 Euro) und nicht viel schwächer ist der würzige, kraftvolle Zweitwein La Parrazal, eine Cuvée von Merlot, Cabernet Sauvignon, Franc sowie Syrah, von dem 2008 der aktuelle Jahrgang ist und die Auflage immerhin 30.000 Flaschen beträgt. Auch einige Münchner Restaurants wie das Tantris, der Königshof und Werneckhof haben diesen Wein (und Erstweine) gelistet.

Das Weingut selbst erzeugt nicht ausschließlich Rotweine. Es gibt auch etwas Semillon und Sauvignon blanc. 2007 wurde diese Kombination für einen saftigen, von guter Säure geprägten Süßwein genutzt. Der Weingraf will auf diesem Feld noch aktiver werden. Deshalb hat er sich über gute Freunde den badischen Önologen Edgar Auer als gelegentlichen Berater ins Haus geholt, weil der mehr Erfahrung mit weißen Sorten hat und beim Jahrgang 2012 bereits einige wichtige Anregungen gab. „Damit sind wir das europäischste Weingut Europas“, lacht Ferdinand Graf von Thun und Hohenstein. „Ein Inhaber mit österreichischen Wurzeln, mit Susanne Klimek eine deutsche Geschäftsführerin und ein deutscher Weißwein-Experte als Berater, dazu italienische Önologen und das alles auf französischem Boden.“ ■

Szekszárd im ungarischen Süden: Neue Rotwein-Hochburg mit Kadarka?

Von Rudolf Knoll via YOOPRESS



Alte rote Rebsorte Kadarka, deren Ursprung und heutiges Hauptvorkommen auf dem Balkan zu finden ist (Foto: www.szekszard.hu)

Was kennen Weinkenner von Ungarn? Sicher Tokaj, die berühmte Süßweinregion, die – was den Weingeschmack betrifft – immer herber wird. Dann noch vielleicht von einem Urlaub das Gebiet am Plattensee (Balaton), Eger (wegen des „Stierblut“) und vielleicht die Rotweinregion Villány im tiefen Süden und Sopron als unmittelbaren Nachbarn des Mittelburgenlandes (weil dort der österreichische Topwinzer Franz Weninger ein Spitzenweingut aufgebaut hat). Aber zu beachten ist auch eine ebenfalls im Süden gelegene 36.000-Einwohner-Stadt mit Weinbergen, die mit dem württembergischen Bietigheim-Bissingen 1989 eine Partnerschaft einging: Szekszárd.

Kürzlich war eine Delegation von Winzern in Württemberg, um den Schwaben ungarischen Wein einzuschenken und um zu demonstrieren, dass man durchaus dem Ruf gerecht wird, eine „kommende Rot-

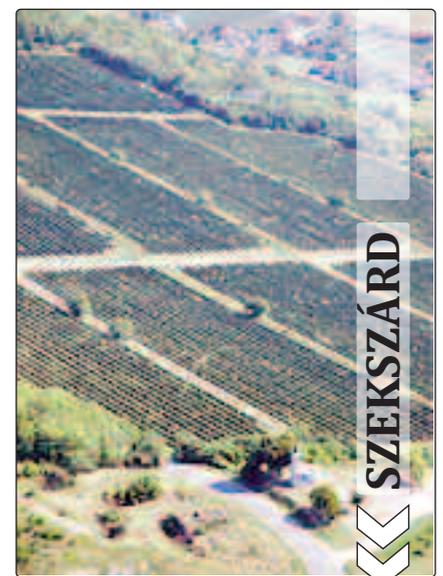
wein-Hochburg“ zu sein (wie es ein deutscher Internet-Händler propagiert). Zum Teil wurde dabei Deutsch gesprochen. Einige der Weinbauern haben entsprechende Wurzeln, weil Donauschwaben im 18. Jahrhundert in Szekszárd sesshaft wurden. Dazu gehört die Familie Heimann, die 1990 ihren Weinbaubetrieb gründete, aber seit 1758 in Ungarn lebt. Senior Zoltán Heimann bekam 2011 den „ArtVinum Preis“ für europäische Weinkultur in Stuttgart überreicht, sein Junior (25), ebenfalls ein Zoltán, studiert in Geisenheim und Montpellier Weinbau, womit die Zukunft des Weingutes langfristig gesichert ist. Zumal er mit respektablen Gewächsen in Bietigheim-Bissingen besonders positiv auffiel.

Angetan hat es dem jungen Heimann vor allem die uralte Sorte Kadarka, für die Szekszárd einst berühmt war. Billiger, schlichter Kadarka aus Bulgarien und Mazedonien, der in deutschen Regalen zu finden war, schädigte den Ruf der Sorte. In Szekszárd war sie einst ein wichtiger Bestandteil des „Bikavér“ (Stierblut), einer roten Cuvée, die mit dem gleichen Namen auch in Eger (Erlau) bekannt war und ist. Aber hier wurde das „Stierblut“, um das sich Legenden von tapferen Kriegeren ranken, erst später eingeführt.

Szekszárd Bikavér gibt es nach wie vor, aber mehr stolz sein können die Winzer aus dem kleinen Anbaugbiet 144 Kilometer südlich von Budapest auf andere rote Cuvées aus Sorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Hier trumpfen vor allem Winzer wie Istvan Bodri (ein gelernter Jurist), Heimann, der ungarische „Winzer des Jahres 2004“, Ferenc Takler sowie der deutsche Schwabe Markus Schieber und seine ungarische Frau Anita (eigentlich promovierte Juristin) auf, die eigentlich Ackerbau in Ungarn betreiben, aber plötzlich in der gekauften Fläche von über 4.000 Hektar auch Rebland vorfinden und jetzt das Beste daraus machen. Schiebers 2009er Cuvée aus den beiden Cabernet-Sorten ist elegant und hat viel Tiefgang. Heimanns „Barbar“ aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch / Kékfrankos und Tannat (der einzige in Ungarn) ist vielschichtig,

geschmeidig – und jeden seiner 25 Euro wert (für ungarische Top-Rotweine noch ein moderater Preis).

Doch zurück zum Kadarka, der einiges mit dem schwäbischen Trollinger gemeinsam hat, nicht nur die späte Reife. Wenn man sich der Sorte gezielt annimmt, wie es neben den beiden Heimanns und Ferenc Takler auch noch der „Winzer des Jahres 2011“, Peter Vida, mit 90 Jahre alten Reben macht, dann kann daraus ein Wein mit Profil entstehen. In Württemberg haben das in den letzten Jahren einige Betriebe kapiert. Sie reduzieren die Trollinger-Erträge stark und setzen wieder auf die traditionelle Maischeerhitzung und nicht auf die Maischeerhitzung, die Marmeladendüfte verursachen kann. Sie bauen den Wein im klassischen Holzfass aus und gönnen ihm etwas Reifezeit. Das Ergebnis sind dann kraftvolle, spannende Weine mit angenehmen Gerbstoffen – wie sie auch in Szekszárd mit Kadarka möglich sind. Wenn es die sympathischen ungarischen Winzer verstehen, diese Sorte noch mehr in den Vordergrund zu stellen, dann haben sie damit eine Chance, sich besonders zu profilieren. ■



Weinbau rund um Szekszárd (Foto: www.szekszard.hu)

Bordelaiser Raritäten hoch über dem Rhein

Von Rudolf Knoll via YOOPRESS



PARKERS LIEBLINGSWEINGUT
UNTER DEN CRUES CLASSÉS

Château La Lagune - Haut Medoc (Foto: La Lagune)

Spannende Raritätenprobe in Rheinbreitbach in der Nähe von Bonn. Weinhändler Christian Leve präsentierte einem Kreis von Weinfreunden Bordelaiser Gewächse aus mehreren Jahrzehnten aus einem einzigen Weingut.

La Lagune, Haut Médoc, gilt trotz der Einstufung als „nur“ drittes Gewächs in der Médoc-Klassifikation von 1855 als eines der Tophäuser im Bordelais (Robert M. Parker: „Eines meiner Lieblingsweingüter unter den Crus Classés“), mit einer allerdings wechselhaften Geschichte. Gegründet im frühen 18. Jahrhundert, dann vor rund 70 Jahren untergewirtschaftet, durch einen neuen, investierenden Besitzer ab 1958 wieder im Aufwind. Aber dem ging nach drei Jahren das Geld aus, und das Champagnerhaus Ayala übernahm. Ab Mitte der sechziger Jahre führte eine Frau La Lagune. Jeanne Boyrie sorgte für die Rückkehr in den Rotweinel. Nach ihrem Tod 1986 übernahm Tochter Caroline die Regie.

Die Frauen-Tradition wurde beibehalten, als La Lagune 2000 einen neuen Eigentümer fand. Der übergab einige Jahre später an seine Tochter, wieder eine Caroline, mit Familiennamen Frey, die ursprünglich auf dem Pferderücken Karriere machen wollte, aber noch als 20-Jährige Abschied von Turnieren nahm und sich auf ein Önologie-Studium in Bordeaux konzentrierte. Seit 2004 ist sie verantwortlich für die 80 Hektar. Dass eine fesche, gerade 34-jährige Dame

ein altherwürdiges Bordelaiser Weingut führt, hat die Medien weltweit zu Berichten ermuntert.

In Rheinbreitbach wurden allerdings nur Weine entkorkt, die vor ihrer Zeit gefüllt wurden. Gastgeber Leve hatte gründlich in Schatzkammern gesucht und etliche interessante Jahrgänge gefunden. Nicht alle waren sie in guter Verfassung. Der 1945er zollte wohl dem letzten Kriegsjahr Tribut, er duftete nach Pilzen und Essig und rechtfertigte keineswegs die in Führern vermerkte Einstufung „phänomenaler Jahrgang“. Auch der älteste Wein des Abends, ein 1923er, präsentierte sich bräunlich, trüb und dünn. Dass Parker dem 1962er mal lediglich 55 Punkte gab, wurde angesichts der hohen Säure des Weines verständlich.

Aber sonst machte die Verkostung richtig Spaß, auch bei weniger bedeutenden Jahrgängen wie 1979 (frisch, zupackend), 1975 (vom Cabernet geprägt, zeitlos), 1967 (viel Menge, aber gradlinig der La Lagune, mit Stabilität), 1964 (gilt im Médoc als verregneter Jahrgang, aber dieser Wein war großartig). Von 1990 (klassisch, feingliedrig) und 1982 (geschmeidig, raffiniert) durfte man hohes Format erwarten, nicht unbedingt vom zweitältesten Wein der Probe, dem 1926er, der zwar als „großer Jahrgang“ in die Geschichte einging, aber halt auch ein stattliches Alter aufwies. Die Eindrücke: im Aroma ein Hauch „Todessüße“, aber fest strukturiert, gutes Säuregerüst.

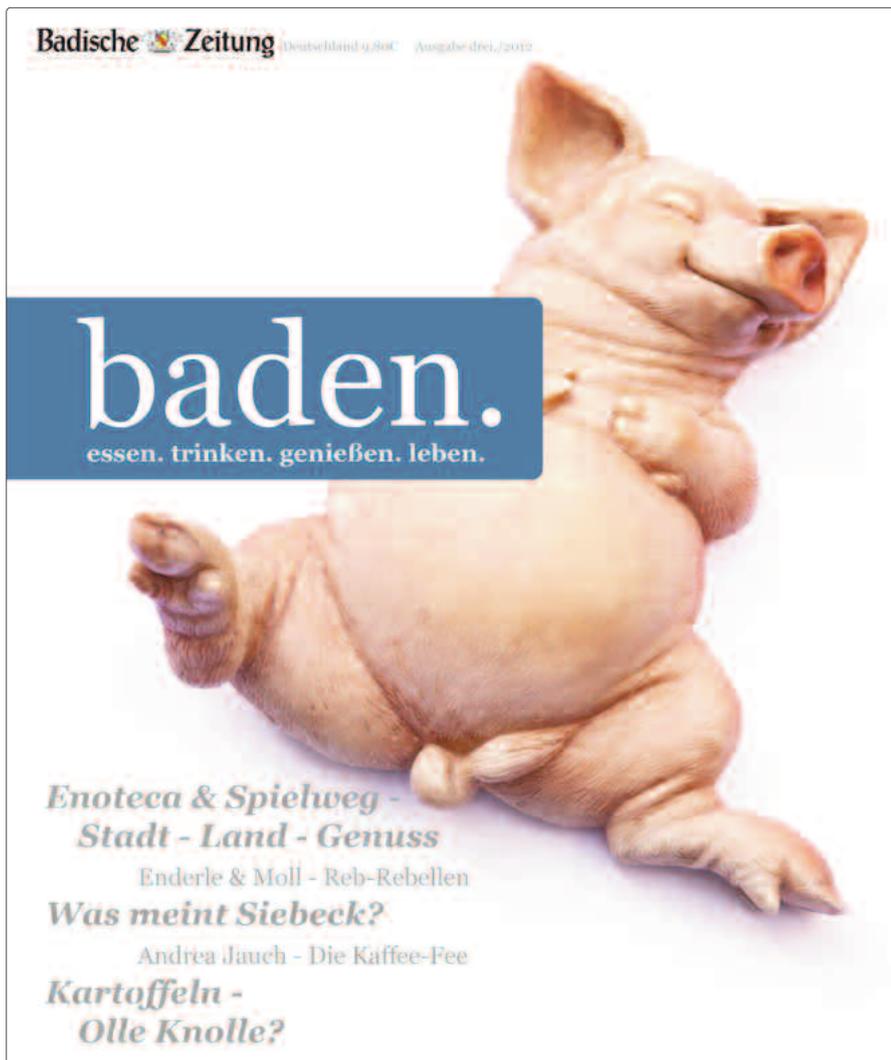
Proben wie diese entwickeln sich zu einer Spezialität bei Weinhändler Leve, ein Junior aus dem Hotel Engel in Warendorf, der ursprünglich ins Hotelfach wollte, dann aber Sommelier wurde (1987 kürte ihn die Sopexa zum „Besten Sommelier Deutschlands“) und schließlich als Weinhändler aktiv wurde, zunächst zehn Jahre lang als einer der Gesellschafter von Fegers & Unterberg & Berts in Köln, dann bis 2007 bei Les Amis du Vin. Dieses Unternehmen baute er mit einem Partner zu einem bedeutenden Versandhandel für Weine aus dem Bordelais und Deutschland aus, ehe er die Branche wechselte. Ein Jahr lang führte er die Firma Natural green und deren Produkt (Dünger aus Algen) auf dem deutschen Markt ein, fand dafür auch einen Investor „aus der Wüste“ und machte schließlich beim Verkauf seiner Anteile einen so guten Schnitt, dass er sich einen neuen Sitz, den Hof Harian, und die Gründung der Weinraritäten Christian Leve UG in hoch über dem Rhein leisten konnte.

Raritäten-Proben kann er durch gute Kontakte vor allem nach Belgien („ich kenne dort Sammler, die keine spekulativen Preise verlangen“) zusammenstellen. Ein bisschen was ruht auch im eigenen Keller des 55-Jährigen, zum Beispiel ein 1929 Petrus (Schnäppchenpreis 4.500 Euro) oder ein 1900er Lafite (5.500 Euro). Beim nächsten Termin ist allerdings ein Graves-Traditionsgut an der Reihe: Am 11. Mai werden 15 Jahrgänge Pape Clément zurück bis in die dreißiger Jahre entkorkt. Das Weingut ist nach einem einstigen Eigentümer, Clement V., benannt, der von 1305 bis 1314 Papst der katholischen Kirche war. Dass er als schwacher, umstrittener Papst in die Geschichte einging, übertrug sich nicht auf die Weine. ■



CAROLINE FREY

Caroline Frey (Foto: La Lagune)



Die Fotos dieser Seite zeigen die Titel 2 und 3 (Foto: Badische Zeitung)

Hodeige hat sich der Mitarbeit von Michael Wissing versichert, der das Heft gestaltet und auch Fotos macht. Allein die Bilder sind eine Augenweide, und Wissing scheut sich nicht, Schwarz-Weiß-Fotos zu zeigen. Die Anzeigen sind genauso geschmackvoll wie die Beiträge, die von lokalen Produkten, ihren Erzeugern und ihren Konsumenten handeln. Was die Autoren da alles gefunden haben, macht einfach nur Appetit, und man staunt, was sie so entdeckt haben. Auch das Thema Wein kommt nicht zu kurz, und Lokaltipps ergänzen die Themenvielfalt.

Ein Superservice des Blattes, das nicht auf Hochglanzpapier daherkommt, sondern matt und recht dezent: Am Ende jeder Ausgabe stehen alle Adressen, die im Heft vorgestellt wurden. Es erscheint derzeit nur zweimal pro Jahr, vielleicht werden es eines Tages ja mal mehr. Zu wünschen wäre es dem engagierten Team und dem mutigen Verleger. Ach ja, was ist Vorderösterreich? Das war einmal im ersten deutschen Reich der Südwesten der heutigen Bundesrepublik und hieß zunächst österreichische Vorlande, woraus dann später Vorderösterreich wurde. Bis 1805 bestand dieses Gebilde, und Freiburg war die letzte Hauptstadt. Heute noch findet man vor allem in den Ortswappen der Region die ehemalige Zugehörigkeit zum Reich der Habsburger.

Das Heft wartet mit pfiffigen, markanten Titelbildern auf, die neugierig machen: auf das wirklich beste Food-Magazin der Republik. Auch wenn man das im hohen Norden anders sehen mag. PS: Und „port culinaire“ sollte man auch nicht übersehen, das die Nachfolge des legendären „gourmet“ angetreten hat. ■

Pfiffig und markant: Food Magazin „baden.“

Von Harry George

In einer norddeutschen Großstadt an der Elbe erscheint seit gut 37 Jahren ein Magazin für die Feinschmeckerei, das sich zu einer bunten Ess-Illustrierten gewandelt hat und wie in einer Dauerwerbesendung von sich behauptet, das beste deutsche Food-Magazin zu sein. Nun ja, wenn es niemand anders tut, muss man es selber machen. Warum man diese Behauptung vor Jahren aufgestellt hat und immer wieder zitiert, bleibt das Geheimnis von Verlag und Redaktion.

In der ehemaligen Hauptstadt von Vorderösterreich, in Freiburg nämlich, erscheint

GESCHMACKVOLLE BEITRÄGE ÜBER PRODUKTE, ERZEUGER UND KONSUMENTEN

dagegen seit einem Jahr das wirklich beste Food-Magazin der Republik: Es heißt einfach „baden.“. Herausgeber ist Christian Hodeige, ein ausgewiesener Ess- und Trinkmensch, der auch die regionale Zeitung für Südbaden, die Badische Zeitung und einen lokalen Restaurantführer herausgibt.



„baden.“ kann telefonisch unter der kostenfreien Nummer 0800-222422419 oder auch online als Abo bestellt werden unter: www.badische-zeitung.de/baden. Der Preis pro Ausgabe beträgt 9,80 Euro.



**PLUS CERDEIRA SETZT AUF LANGE
UND SCHONENDE FERMENTATION**

Luis Cerdeira vom Spitzenweingut Quinta de Soalheiro (Foto: Herbert Heil)

Vinho Verde Siegesszug des „grünen Weins“

Von Herbert Heil

Port kennt man hierzulande, Mateus Rosé aus dem Supermarkt vielleicht auch noch. Doch damit ist für viele Weinfreunde beim Thema Wein aus Portugal auch schon das Ende der Fahnenstange erreicht. Schade eigentlich. Denn das großartige, ja spannende Weinland am westlichen Rand Europas hat so viel zu bieten. Allein die ungeheure Vielfalt an Rebsorten ist bemerkenswert. Mehrere 100 sollen es sein. Das ist weltrekordverdächtig. In Zeiten globaler geschmacklicher Annäherung und somit austauschbaren Einheitsweinen bietet Portugal damit eine Fundgrube an neuen Aromen und Geschmacksnuancen.

Mitte der 80er Jahre begann sich Portugal zu öffnen, nicht nur politisch – als man Diktatur und Nelkenrevolution hinter sich gelassen hatte – sondern auch im

Weinbereich. Junge, innovative Winzer schickten sich an, die lusitanischen Weingärten in der Welt bekannt zu machen. Und bis heute halten Portugals Winzer an ihrer Individualität fest.

29 Weinregionen zählt Portugal, inklusive der Azoren und Madeira. Die jährliche Gesamtproduktion beträgt gut neun Millionen Hektoliter bei einer Rebfläche von 260.000 Hektar. Im Vergleich zum großen Nachbarn Spanien – 1,2 Millionen Hektar und 35 Millionen Hektoliter – sind das eher bescheidene Zahlen. Die bedeutendsten Rebsorten sind Alvarinho, Arinto, Encruzado, Loureiro bei den weißen und Aragonez, Baga, Castelao, Touriga Nacional und Trincadeira bei den roten Sorten. 94 Prozent der Produktion entfallen auf autochthone Sorten, nur sechs Prozent stammen aus internationalen Rebsorten.

**UNTERWEGS IN
PORTUGALS VINHO
VERDE-REGION**

**SOMMERWEIN PAR
EXCELLENCE**

Neben den aufstrebenden Anbaugebieten wie Alentejo, Beiras und Ribatejo macht eine Region ganz im Norden Portugals von sich reden. Minho, das grüne Land im äußersten Nordwesten des Landes ist die Heimat des berühmten DOC-Weins Vinho Verde. Hier zwischen den Flüssen Minho – der die Grenze zum spanischen Galizien bildet – und dem Duoro gelegen, erstreckt sich die 35.000 Hektar große Weinregion. Ein Gebiet, das im Winter und Frühling mit

reichlich Niederschlägen gesegnet und eine der größten DOCs Portugals ist. Darüber hinaus ist das Minho-Gebiet klimatisch stark vom nahen Atlantik geprägt.

Allein in der Vinho Verde Region sind 18 weiße und 14 rote Rebsorten zugelassen. Vinho Verde heißt wörtlich übersetzt „grüner Wein“. Doch grün, also unreif, ist der Wein nicht. Die Bezeichnung rührt eher daher, dass die üppige Landschaft, in der dieser Wein wächst, dank des feuchten, atlantischen Klimas so fruchtbar ist. Vegetation im Überfluss: Ein grünes Paradies, wo alles gut gedeiht, Gemüse genauso wie Getreide und natürlich Wein. Der Begriff „Verde“ steht übrigens seit die geografischen Grenzen der Region Vinho Verde 1906 erstmals festgelegt wurden, für die Frische der Weine. Und in der Tat: Der Vinho Verde wirkt am Gaumen frisch und spritzig. Die typischen kleinen Perlen stammen von der weineigenen Kohlensäure. Im Glas glänzt er hellgelb; er duftet nach Blüten und Zitrusfrucht sowie nach leichten Noten von Kräutern. Trocken und aromatisch im Geschmack empfiehlt er sich als idealer Aperitif oder sommerlicher Terrassenwein. Sehr gut passt dieser Wein zu Fischgerichten und Meeresfrüchten. Was ihn so besonders macht, ist seine rassige Frucht gepaart mit geringem Alkohol. Zwischen 8,5 und elf Volumenprozent ist die Regel. Viele Weine bleiben unter der Zehn-Prozent-Marke. Der Vinho Verde ist das willkommene Pendant zur Welle der opulenten Weine, die den Markt momentan überschwemmen. Er sollte jung getrunken werden. Meist wird der klassische Vinho Verde als Cuvée ausgebaut. Dabei kommen die Sorten Loureiro, Arinto und Trajadura zum Zuge.

Übrigens: Die Preise für Vinho Verde-Weine sind mehr als moderat. Bei Aldi und Co bekommt man schon Weine, die preislich zwischen 1,90 und 2,50 Euro liegen. Der Fachhandel verlangt für gehobene Qualitäten kaum mehr als acht Euro. Top-Weine kratzen selten an der Zwölf-Euro-Marke. Viele dieser leichten und sehr bekömmlichen Weine werden im eigenen Land getrunken. Beim Export haben die USA eindeutig die Nase vorn vor Frankreich und Deutschland.

Neben dem weißen Vinho Verde gibt es auch rote Vertreter und zunehmend auch Rosé. Zu den roten Sorten zählen Alvarelhao, Amaral, Borracal, Vinhao und natürlich Espadeiro, eine Traube, die fast immer für die Erzeugung von Roséweinen eingesetzt wird. Der herbe rote Vinho Verde, tiefrot bis schwarz, mit seinem dominanten Kirschgeschmack, wird selten exportiert. Er ist für fremde Gaumen sehr gewöhnungsbedürftig. Für einen

Rotwein sehr früh zugänglich, ist er aber ein guter Begleiter zu deftigen portugiesischen Speisen.

Interessant sind auch die Subregionen des Vinho Verde-Gebiets, insbesondere Monção, benannt nach dem gleichnamigen Ort, unmittelbar an der spanischen Grenze. Hier ist die Alvarinho-Traube (in Spanien Albarino genannt) heimisch. Das eher kleine Gebiet umfasst die Gemeinden Monção und Melgaço – am Fluss Rio Minho gelegen – und ist 2000 Hektar groß. Die Böden sind hier, wie nahezu überall im Minho, von Granit geprägt. Was zur Folge hat, dass diese Böden schlanke und elegante Weine hervorbringen mit einer relativ hohen natürlichen Säure. Zudem sind diese Tropfen körperreicher und vielschichtiger als die übrigen Vinho Verde-Weine und auch länger lagerfähig. Zu den besten Produzenten zählen etwa die Adega Cooperativa de Monção, die Genossenschaft Quintas de Melgaço, die Quinta de Alderiz sowie die Familie Cardadeiro mit ihrem Weingut Reguengo de Melgaço in Paderne. Auf dem Weingut – lange Zeit im Besitz der königlichen Familie – wurde Ende der 90er Jahre auf neun Hektar damit begonnen, die edle Rebsorte Alvarinho anzupflanzen.

Der Weinkeller wurde 2002 neu errichtet mit dem Ziel einen Wein zu schaffen, der Feinheit, Eleganz und Lagerfähigkeit miteinander verbindet. Dass dies vortrefflich gelungen ist, bewies eine Jahrgangsprüfung vor Ort in dem wunderschönen Anwesen, in dem man auch fürstlich wohnen kann.

Die Quinta de Soalheiro liegt zwischen den Orten Melgaço und Monção im Norden Portugals und verfügt über die besten Alvarinho-Lagen der ganzen Region. João Antonio Cerdeira pflanzte in den 1970er Jahren die ersten Alvarinho-Reben. Heute wird das Unternehmen von seinem Sohn, dem Önologen Luis Cerdeira geführt. Soalheiro bedeutet „sonniges Plätzchen“, und eben diese besondere Mikrolage in einem Tal umschlossen von Bergketten im Norden und Süden lässt die empfindliche Alvarinho-Traube besonders gut gedeihen. Im Soalheiro reift der Alvarinho früh mit hohen Zuckerwerten. Die einzigartigen Weine sind körperreich und charaktervoll, und die Erträge sind gering. Luis Cerdeira setzt auf lange und schonende Fermentation. Die Weine gären bis zu vier Monate in gekühlten Tanks und entwickeln so ihre große Komplexität. Keine Frage: Die Quinta de Soalheiro gehört zur absoluten Spitze Portugals.

Des Weiteren sind im Vinho Verde-Gebiet die folgenden Betriebe eine empfehlenswerte Anlaufstelle in Sachen Qualitätswein: Die Quinta de Carapeços liegt in St.



Alvarinho gilt als die am längsten im Vinho-Verde-Gebiet ansässige Rebsorte (Foto: Herbert Heil)

Augustine in der Nähe von Amarante, nahe dem nächsten DOC Weingebiet Douro. Die Geschichte des Weingutes geht zurück bis ins Jahr 1338 auf den Ritter von Basto, Martim de Carvalho. In den vergangenen 20 Jahren wurde das Weingut rekultiviert und vielfach prämiert. Die heute produzierten Weine sind das Ergebnis moderner Ausrüstung und effizienter Wein-Technologie. Ein gelungenes Beispiel aus dem Repertoire des Hauses ist der Espadeiro mit seinem feinen, intensiven Bouquet. Exotische Früchte stehen im Vordergrund, und am Gaumen gefällt das ausgewogene Säurespiel.

Das wunderschöne Weingut „Quinta de Aveleda“ gehört zu den größten und bekanntesten Produzenten von Vinho Verde. Neben Vinho Verde erzeugt die „Quinta da Aveleda“ auch Aquarente (Zuckerrohrschnaps), Käse und mit dem „Charamba“ einen Rotwein aus dem Douro-Gebiet. Zwei der bekanntesten Vinho Verde-Marken werden von dieser Quinta erzeugt: Casal Garcia und Quinta da Aveleda. Quinta da Aveleda, weit bekannt als einer der erstklassigen Weinproduzenten Portugals, ist ein Weingut in Familienbesitz, welches im Jahre 1671 gegründet wurde und mehr als 300 Jahre Tradition in der Weinproduktion vereint.

Es gibt viele gute Gründe, den Norden Portugals zu besuchen. Nicht nur Wein und Kulinarik lassen keine Wünsche offen, auch die wunderschöne, naturbelassene Landschaft und die Menschen die hier leben, sind eine Reise wert. ■

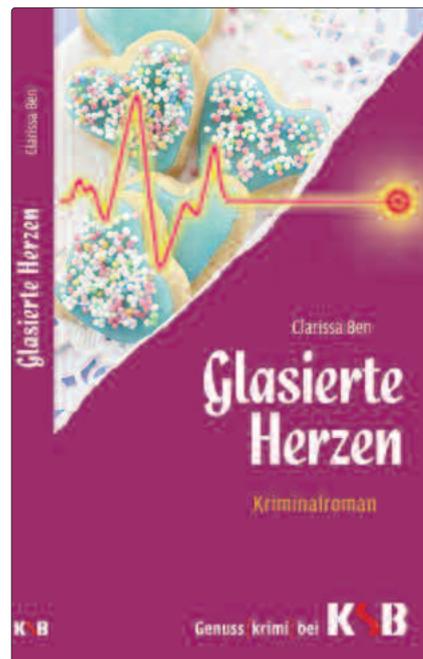
Informationen bieten auch folgende Webseiten: www.vinhoverde.pt und ebenfalls www.viniportugal.pt

Wer bekommt das Steak? Wer bekommt den Fisch?

Von Harry George



(Foto: YOOPRESS)



Krimi: Glasierte Herzen

Minus mal Minus ergibt Plus. Immer. Diese mathematische Gewissheit, vielmehr ein gängiges Medikament, kostet Walter Quitsch das Leben. Die Feier seines 60. Geburtstags im Alalong, einem Gourmettempel auf dem Randersackerer Marsberg nahe Würzburg, endet abrupt. Nach dem Genuss fränkischer Spezialitäten und ausgesuchter Weine liegt er auf dem Boden – tot. Genauso tot und genauso gemästet wie sein Schlachtvieh. In Geldangelegenheiten war dem skrupellosen Fleischbaron jedes Mittel recht. Wer weiß noch von dem illegalen Wachstumshormon im Schweinefleisch? Denkt Hauptkommissar Heinz Wambach zu starr, um den Mord aufzuklären? Hat seine Kollegin, eine attraktive Profilerin in High Heels, wirklich übersinnliche Fähigkeiten? Sie sind ein ungleiches Paar, eine Mischung aus strenger Analyse und subtiler Intuition. Stück um Stück rücken sie dem Täter näher. Aber schaffen sie auch den entscheidenden Schritt? Zumal die Grenzen zwischen Gut und Böse bisweilen verwischen... ■

Clarissa Ben, Glasierte Herzen, Ort der Handlung: Würzburg, 168 Seiten, kartonierte Ausgabe, 10,50 Euro, ISBN 978-3-941564-37-4, KSB-Media, Erscheint im März 2013

Wer bekommt das Steak? Wer bekommt den Fisch? – Das sind zwei Fragen, die man in deutschen Lokalen des Öfteren hört, in französischen entschieden weniger. Warum? In Frankreich wird nach der Bestellung das vorliegende Besteck ausgetauscht oder ergänzt. Man bekommt ein Fischbesteck oder eben ein Steakmesser. Hierzulande bleibt alles beim Alten, in aller Regel.

Der Service in Frankreich sieht anhand des Besteckes, wer was bestellt hat. In Deutschland folgt die Fragerei, auch weil der Service, wenn das Besteck schon mal ausgetauscht wurde, das meist nicht bemerkt und trotzdem fragt und hofft, die Gäste erinnern sich noch an die Bestellung, was meist zu einem Hin und Her des Personals am Tisch führt, welches die Teller gut balancieren muss.

Wir haben hier an unserem Urlaubsort in der Südbretagne an der Loire-Mündung im Umkreis von 50 Kilometern rund 50 gute Restaurants, wo in allen Fällen die Frage nach Fisch oder Steak überflüssig ist. Die Service-Mitarbeiter sehen das Besteck und wissen, wer welchen Teller bekommt. Selbst in einem kleinen Arbeiterrestaurant im Nachbarort wird automatisch bei Steak & Frites ein Steakmesser auf dem Teller mit-serviert. Und in einem Autobahnrestaurant auf der Strecke Beaune nach Mulhouse kann man sich ein Steakmesser beziehungsweise Fischbesteck aus dem Kasten nehmen, was die Deutschen meistens übersehen.

Warum ist das in Deutschland nicht üblich? Bei Nachfragen wird mit den Achseln gezuckt, und man weiß selber nicht recht, warum. Ist die Anschaffung von Steakmessern und Fischbesteck zu teuer? Ist der Aufwand beim Spülen zu groß, hat man keinen Platz im Schrank, und wieso wird beim Dessert in der Regel nur ein kleiner Löffel angeboten statt einer zusätzlichen Dessertgabel oder auch eines Messers bei einem Kuchen?

Vorspeisenbesteck findet man so gut wie gar nicht, obwohl es etliche Hersteller gibt, die das anbieten. Und – allerletzte Frage – wieso muss man auf eine Rechnung so lange warten? Nach dem Kaffee kann kaum noch etwas kommen, eventuell ein Digestif, oder was soll das? Als es einmal eine Stunde dauerte, sind wir gegangen, und einmal haben wir eine Visitenkarte für die Zusendung der Rechnung hinterlassen. Wohlgermerkt in Deutschland – nicht in Frankreich, wo es wirklich nicht sehr lange dauert, bis das kleine Stück Papier auf dem Tisch liegt.

Tragbare Kartenleser bürgern sich so langsam ein, in Frankreich gab es die schon in den 1990er Jahren. Kein Wunder, dass man sich in französischen Lokalen besser aufgehoben fühlt als rechts vom Rhein, abgesehen von ein paar Elsässern, die gerne nach Baden kommen und nach Steakmessern und Fischbesteck fragen. ■

Für ein Weingut mögen 250 Jahre viel oder wenig sein – entscheidend ist letztlich die Einschätzung der Kunden. Und wer beim Weingut K. F. Groebe kauft, weiß, was ihn erwartet: viel (guter) Wein. Bisweilen auch einmal den „besten Wein der Welt“ – jedenfalls kürte das renommierte Londoner Magazin „Wine“ im Juli 1998 eine Riesling-Trockenbeerenauslese des Weingutes mit diesem Titel. Doch trotz der zahlreichen Lobeshymnen und nahezu unzähligen Auflistungen in nationalen und internationalen Weinführern, Friedrich „Fritz“ Groebe ist einer, der auf dem Boden geblieben ist.

Die Stylistin gab sich reichlich Mühe. Doch ein weißes Hemd über der Hose zu tragen, war für Fritz Groebe bis dahin eigentlich ein No-Go. Doch er ließ sich überreden. So ziert er jetzt – natürlich mit dem obligatorischen Sommerhut – ein Motiv der Rheinhessenwein-Werbung.



Fritz Groebe (Foto: Hermann-Josef Berg)

Fritz Groebe

„Wir brauchen Originale, keine Trend- und Mainstream-Weine“

Von Hermann-Josef Berg

Selten lässt sich dieser Winzer mit dem verschmitzten Blick eines Humoristen in seiner Meinung verbiegen. Im Weinmachen ist er zweifelsfrei Traditionalist. Andererseits passt er nicht ins Klischee oftmals philosophiereicher, teils versnobter Spitzenwinzer, deren Weinmarketing inhaltlich einer Mozart'schen Krönungsmesse gleicht. Nein, der Westhofener (vor gut einem Jahr vollends vom südhessischen Biebesheim in den Wonnegau umgezogen) präsentiert sich erfrischend einfach. Sein Selbstverständnis als Winzer: „Ich produziere nur Originale, keine Kopien von irgendetwas anderem – und dazu gibt es genau zwei Standpunkte: Es schmeckt oder es schmeckt mir nicht. Mit beidem komme ich gut zurecht.“

Da ist er wieder, der einerseits klar strukturierte, andererseits schalkhafte Typ. Vielleicht will er aber auch nur sein umfangreiches Wissen nicht preisgeben? Mitnichten. Viele Studenten, Jung- und Altwinzer aus dem In- und Ausland pflegen mit „Fritz“ den Erfahrungsaustausch. Nicht selten hinterfragen sie dieses Groebe-Zitat:

„Ein neuer Aufbruch ist angesagt. Ein Aufbruch, der Fantasie, Kreativität und Selbstbewusstsein, voraussetzt. Das Selbstbewusstsein zu einem ganz persönlichen Geschmack zu stehen, unabhängig vom Trend und Mainstream.“

Das wirft in der Tat Fragen, Rückfragen auf.

BERG: „Was heißt für Sie Fantasie im Weinbereich?“

GROEBE: „Ich verstehe darunter die Fähigkeit, sich in einen Wein hineinzudenken – verbunden mit der Fragestellung, wie finde ich mich in dem Wein wieder. Ich nehme mir

„ES SCHMEKT ODER ES SCHMECKT MIR NICHT. MIT BEIDEM KOMME ICH GUT ZURECHT“

die Freiheit, einen Wein so zu machen, wie ich es will. Hier kenne ich keine Kompromisse, sondern folge meiner Fantasie.“

BERG: „Genährt und basierend auf Ihrer Kreativität?“

GROEBE: „Fantasie und Kreativität korrespondieren miteinander. Einen Wein kreieren heißt für mich, alles in einer Flasche unterzubringen: Weingenuss, Terroir, Anlässe. Meine Kunden wollen doch nicht nur eine Flasche Wein trinken. Sie wollen sich damit für etwas belohnen oder einen bestimmten Anlass auf diese Weise feiern. Sprich: Diese Kunden haben eine kreative Herangehensweise an das Leben – und ich unterstütze sie mit meinen Weinkreationen in diesem Denken oder Anspruch.“

BERG: „Das hört sich unweigerlich nach Selbstbewusstsein an ...“

GROEBE: „Ja, nach Selbstbewusstsein für einen eigenen Geschmack – Sie können auch sagen: zum bewussten, individuellen Genießen. Und in diesen Momenten sind keine Kopien, sondern überzeugende, verstärkende Originale gefragt.“

Hier ist er wieder: das „Original“ Friedrich Groebe. Der jüngste Generationsrepräsentant einer stolzen, bewussten Weinbaufamilie, deren Anfänge in Westhofen bereits 1625 datiert sind. Aber erst seit 1763 existiert das jetzige Familienwappen: das Andreaskreuz, ein altes christliches Zeichen für die Winzerzunft.

NERVIG: DIE DISKUSSIONEN UMS BEZEICHNUNGSRECHT

BERG: „Welche Trends sieht Fritz Groebe im deutschen Weinbau?“

GROEBE: „Es ist begrüßenswert, dass Restsüße nicht mehr verteufelt wird. Ich kasteie mich doch nicht, wenn ich einen solchen Wein trinke, sondern verschaffe mir ein Wohlgefühl. Insgesamt ist es natürlich erfreulich, dass der deutsche Riesling derzeit weltweit so gefragt ist. Wir sind eben das Original!“

BERG: „Und wie sieht er die Entwicklung in Rheinhessen und im Wonnegau?“

Groebe: „Für beide Bereiche gilt: Ich freue mich, dass viele junge Winzer unseren Rheinhessenwein mit klaren Vorstellungen nach vorne bringen. Sie arbeiten an ihrem persönlichen Stil – und das ist gut für ihre eigene Vermarktung und für die Region. Dem Wonnegau speziell lässt sich heute nicht mehr nachsagen, hier gebe es nur opulente Weine.“

APROPOS TRENDS

Mir gehen die ständigen Diskussionen innerhalb der Weinbauverbände in Sachen Bezeichnungsrecht auf die Nerven. Vieles erscheint mir nicht zu Ende gedacht. Die VDP-Herkunftspyramide, die auch von zahlreichen jungen Winzern übernommen wurde, halte ich für eine – vor allem für den Verbraucher – nachvollziehbare Lösung. ■



(Foto: YOOPRESS)

Alarmierend? Frankreichs Rückstand

Von Arthur Wirtzfeld via YOOPRESS

Mittels einer jüngst durchgeführten Studie weisen die überwiegende Mehrheit französischer Weine Rückstände von Pestiziden aus. Dabei waren nur zehn Prozent von 300 getesteten Weinen frei von Chemikalien. Die Studie, durchgeführt vom Laboratoire EXCELL in Bordeaux, bezog sich auf eine Auswahl von Weinen aus den Jahrgängen 2009 und 2010 aus den Anbauzonen Bordeaux, der Rhone und einem weiten Bereich der Aquitaine, einschließlich der Appellationen Madiran und Gaillac.

Die Weine wurden nach 50 verschiedenen Molekülen untersucht, bezogen auf eine Reihe von Rebanlagen, die mit Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden. Einige der Weine wiesen gleichzeitig bis zu neun verschiedene Moleküle auf. Die meist gefundenen Moleküle waren auf Behandlungen der Reben mit Fungiziden und Pestiziden in späten Vegetationsperioden zurückzuführen.

Die in Frankreich mit Rebstöcken bestellten Agrarflächen machen zwar nur drei Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Grand Nation aus, aber die Weinindustrie setzt rund 20 Prozent der phytosanitären Produkte und 80 Prozent der Fungizide ein. Seit 2008 bemüht sich die Grand Nation mittels des „France's Ecophyto national plan“ (einschließend einer Studie zur Feststellung der Anpassung von Organismen an ihre

Umwelt) die Verwendung von Pestiziden bis zum Jahr 2018 um 50 Prozent zu reduzieren.

„Auch wenn die einzelnen Moleküle die Schwellenwerte an Toxizität nicht erreichten, so ist deren Akkumulation besorgniserregend – keiner weiß, wie die Moleküle miteinander interagieren“, erklärt Pascal Chatonnet, leitender Direktor von EXCELL. „Es ist durchaus möglich, dass die Kombinationen von Molekülen schädlicher sind als ein einzelnes Molekül sein kann.“

Während die EU Pestizidrückstände bei Trauben auf maximal 250 Moleküle gesetzlich einschränkt, gibt es keine Grenzen für den abgefüllten Wein. „Einige Moleküle entstehen erst während des Prozesses der Gärung“, erklärt Pascal Chatonnet. „Wir brauchen eine umfangreichere Forschung in Bezug zur Synthese von Molekülen und deren Rückverfolgung. Wir sollten auch nicht vergessen, dass es nicht unbedingt die Konsumenten sind, die davon am meisten betroffen sind, es sind eher die Arbeiter im Weinberg, die mit Pflanzenschutzmitteln in Berührung kommen.“

Dabei bezieht sich Pascal Chatonnet auf eine im Mai 2012 vorstellte Studie der französischen Regierung, die anhand der Ergebnisse offiziell die Verbindung, also die Ursächlichkeit von Parkinson-Erkrankungen bei Landarbeiten anerkannte. ■



(Foto: Genussfestival)

GENUSSFESTIVAL

Das meistprämierte Weinbaugebiet Italiens

Von Herbert Heil

Was den Kölnern das närrische Dreigestirn, ist den Südtirolern Wein, Apfel und Speck. Nicht von ungefähr bietet die Region beim Wein die größte Sortenvielfalt Italiens bei bester Qualität. Vor allem die mineralisch frischen und klar strukturierten Weißweine gehören zur Spitzenklasse des italienischen Weinbaus.

Südtirol ist mit 5.300 Hektar Rebfläche eines der kleinsten Anbaugebiete Italiens. Die unterschiedlichen Klimazonen, wechselnde Bodentypen und verschiedene Höhenlagen (200 bis 1.000 Meter über dem Meeresspiegel) ermöglichen die Vielfalt von rund 20 Rebsorten. Ursprung und charakteristische Merkmale der Südtiroler Weine werden durch die DOC-Regelung garantiert.

Da überrascht es nicht, dass Südtirol auch in den Weinführern glänzt: Gambero Rosso, Bibenda / AIS, L'Espresso, Veronelli,

SÜDTIROL HAT VIELE SPEZIALITÄTEN ZU BIETEN: DAS BOZENER GENUSSFESTIVAL

Vini Buoni / Touring, Slow Wine und Sparkle / Cucina & Vini – die sieben renommiertesten Guides haben Südtiroler Weinen Bestnoten gegeben.

137 Mal wurden in Südtirol für 2013 Auszeichnungen verteilt: 26 „Tre Bicchieri“ vom Gambero Rosso, 19 „Cinque Bottiglie“ vom L'Espresso, 29 „Super Tre Stelle“ von Veronelli, 29 „Cinque Grappoli“ von Bibenda/AIS, 18 „Grandi Vini und Vini Slow“ von Slow wine, 12 „Corone“ von Vini Buoni / Touring und vier „Cinque Sfere“ von Sparkle. Insgesamt 44 Kellereien, Weingüter und Freie Weinbauern teilen sich die Preise. Damit kann sich Südtirol als das meistprämierte

Weinbaugebiet Italiens im Verhältnis zur Rebfläche schmücken.

Zwei Südtiroler Weine erhalten Bestnoten in jeweils vier Führern: Der Terlaner Chardonnay 1999 der Kellerei Terlan und der Vinschgau Riesling Windbichel 2010 vom Weingut Unterortl der Familie Aurich sind Südtirols am besten bewertete Weine für das Jahr 2013.

Bei den Kellereien und Weingütern führt mit insgesamt 14 Auszeichnungen die Kellerei Terlan die Spitze an, gefolgt von der Kellerei Girlan mit acht und der Kellerei Bozen mit sieben Auszeichnungen. Je sechs Auszeichnungen gehen an die Kellereien Kaltern, St. Michael Eppan und Tramin sowie an das Weingut Unterortl von Martin Aurich. Über jeweils fünf Auszeichnungen dürfen sich die Weingüter Alois Lageder, Köfererhof von Günther Kerschbaumer und Waldgries von Christian Plattner freuen.

Bei einer aktuellen Südtirol-Präsentation in Frankfurt gefielen folgende Weine besonders gut: Arunda Cuvee Marianna (Sekt von Joseph Reiterer aus Mölden), Weißburgunder Riserva Vorberg 2010 (Kellerei Terlan), Pinot Grigio Ringberg 2011 (Elena Walch), Vernatsch Galea 2011 (Nals Margreid) sowie der Gewürztraminer Terminum Spätlese 2009 (Kellerei Tramin). Sämtliche Weine passen hervorragend zu den Speisen von Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser vom Hotel Castel in Dorf Tirol bei Meran. ■



Wer sich vor Ort ein Bild von den besonderen Weinen und dem fein würzigen Südtiroler Speck, den delikaten Äpfeln, Käse und Spirituosen der Region machen möchte, dem sei ein Besuch des Genussfestivals Südtirol in Bozen vom 24. bis 26. Mai empfohlen.

Informationen zum Genussfestival sind hier zu finden: www.genussfestival.it



FESTIVAL OF WINE & CULINARY ART

Zagreb International Festival of Wine & Culinary Art (Foto: ZIFWCA)

TERAN und das 7. Zagreb-Festival

Von Wilfried Moselt

Die Veranstaltung vom 30. November bis zum 1. Dezember 2012 im feinen Hotel Regent Esplanade in Zagreb, das zu den 15 edelsten Herbergen der Welt gezählt wird, hatte es in sich. Man ließ sich verwöhnen. Von kroatischen Weinen und von kroatischen Spezialitäten, als da sind Schinken und Wurst, Käse und Olivenöl, Knuspriges und Würziges.

WER ODER WAS IST TERAN?

Der eine oder andere ist bei seinen Besuchen in Italien wahrscheinlich der alten roten Rebsorte begegnet, wo sie Refosco heißt. In Kroatien und Slowenien wird sie Teran genannt und bringt zumal in den Karstgebieten Kroatiens und

Sloweniens, wo der Teran als König des Karst bezeichnet wird, bemerkenswerte autochthone Weine hervor, die manchen Klassikern wie Pinot Noir oder Cabernet Franc durchaus Paroli bieten können.

In diesem Beitrag gehe ich auf Kroatiens Weine aus der autochthonen Rebsorte ein. Autochthon bedeutet einheimisch, eingesen und weist darauf hin, dass sich die Rebe dort, wo sie schwerpunktmäßig wächst, irgendwann in grauer Vorzeit angesiedelt hat.

Die Teran-Weine stellen sich im gehobenen Segment farbintensiv, körperreich und zumeist ausdrucksstark vor und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Säure aus, weshalb sie in aller Regel einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen werden. Zu Teran-Weinen passen übrigens vorzüglich luftgetrockneter Schinken, Salami, rotes Fleisch und Wildbret und natürlich auch würzige Käsesorten.

- **2010 Teran – Vinarija Gerzinic**
HR-52447

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen ein Hauch von Vanille und Noten von roten und schwarzen Waldbeeren, sehr gut strukturiert mit verhaltener Gerbstoffprägung, lang im Nachhall.

- **2009 Teran – Vinarija Rossi**
HR-52447 Vizinada

Im reintonigen Fruchtbukett Anklänge an Brombeeren und Kirschen, dichte Frucht am Gaumen mit Noten von Schattmorellen und Mandeln, nachhaltig und sauber im Abgang.

- **2010 Teran – Opg Pilato**
HR-525447 Vizinada

Gute Fruchtausprägung im Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, dichte Frucht am Gaumen mit Noten von Kirschen, Pflaumen und Marzipangebäck, filigrane Struktur, nachhaltig.

- **2009 Teran – Benvenuti Vina**
HR-52424 Motovun

Im fruchtigen Bukett Anklänge an rote Waldbeeren und Brombeeren mit einem Hauch von Vanille, am Gaumen markante Fruchtausprägung mit Noten von Brombeeren und Kirschen, gut strukturiert, nachhaltig.

- **2008 Gran Teran – Coronica Vina**
HR-52470 Umag

Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren und Brombeeren, am Gaumen Tiefe mit Noten von Kirschen und Marzipan, nachhaltig, sauber und gut.

- **2010 Teran Prestige – Vinakras**
HR-52447 Sezana

Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, filigran strukturiert mit viel Frucht und Nuancen von Schokolade, lang im Abgang (der 2011er ist noch eine Spur besser).

- **2009 Teran – Vina Kabola**
HR-52462 Momjan

Das fruchtige Bukett ist von einer leichten Gumminote unterlagert, am Gaumen ausgeprägte Anklänge an Kirschen und Brombeeren, filigran strukturiert, sauber im Nachhall.

- **2011 Teran – Ritosa Vina**
HR-52440 Porec

Feinfruchtig im Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen gut strukturiert mit Noten von Kirschen und dienender Restsüße, sauber ausgearbeitet, nachhaltig und gut.

- 2011 Teran – Trapan

HR-52100 Sisan

Feines Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, rote Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen sauber ausgearbeitet mit guter Struktur und Noten von roten Waldbeeren und Marzipan, nachhaltig.



Der Teran von Winzer Bruno Trapan aus Sisan bei Pula (Foto: B. Trapan)

- 2010 Teran – Vina Zigante

HR-52429 Grozjan

Saubere Frucht im Bukett mit Anklängen an Brombeeren und Mandeln, am Gaumen gut im Gleichgewicht mit Noten von roten Johannisbeeren und Brombeeren, nachhaltig mit zartbitteren Nuancen im Abgang.

- 2011 Teran Barbarossa – Vina Tomaz

HR-52424 Motovun

Im Bukett fruchtige Anklänge an Brombeeren und Kirschen, am Gaumen noch etwas kantig bei deutlicher Fruchtausprägung, gut im Gleichgewicht mit Potential, Noten von Mandelkuchen im Abgang.

- 2011 Teran „B & M“ – Vina Fakin

HR-52424 Motovun

Edelsüßer Teran mit viel Frucht im Bukett und am Gaumen, wirkt etwas „gekocht“ nichtsdestoweniger süffig und nachhaltig.

Mein Fazit: Zagreb ist allemal eine Reise wert -auch in Sachen Wein. Und wer neugierig auf autochthone Begegnungen ist, wird hier fündig werden. Die alteingesessene Rebsorte Teran schickt sich an, wach zu werden, und wenn sie die rechte „Erziehung“ erfährt, wird sie noch für manche Überraschung gut sein. ■

Winfried Rathke

Im Weingeist schwebend

Von Horst Kröber

Wer die vergnüglichen Wein-Poesie-Bücher von Winfried Rathke kennt, fragt sich bisweilen, ob es überhaupt irgendetwas gibt, was dieser nicht mit Wein in Verbindung bringt. So auch in dem neuen Werk „Im Weingeist schwebend“.

Die Bandbreite reimenden Schaffens dieses Tropenmediziners und Augenarztes ist schier unerschöpflich. Egal ob Literatur, Politik, das Gesundheitswesen oder die Kunst, alles wird behandelt. Mal ironisch, mal satirisch, mal philosophisch – aber immer mit Witz und Sachverstand.

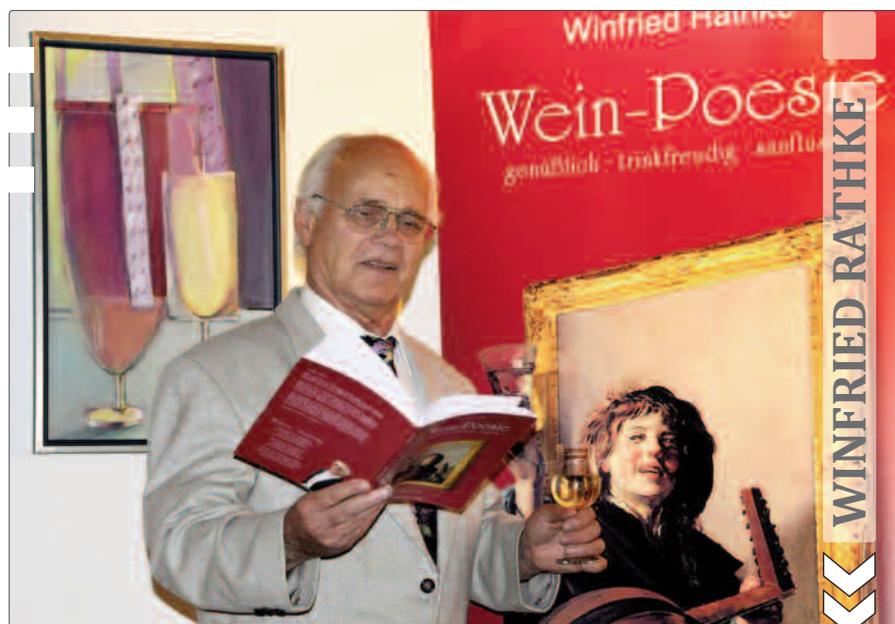
Reimend schippert er die Flüsse Mosel, Neckar, Rhein von der Quelle bis zur Mündung hinunter. Er unternimmt einen Ausflug in die deutsche Geschichte, und der Leser erfährt, wer die Straußwirtschaften erfunden hat. Er lässt sich über die Saufgelage von Dionysos aus, um sich ein paar Seiten weiter über moderaten Weingenuss auszulassen.

Der Leser trifft Herkules in einer Schenke und erfährt in einem weiteren Gedicht, dass Rotwein gut für die Prostata ist. Aber auch ernste und besinnliche Töne sind dem Autor nicht fremd, wenn er uns die Arbeit in den Steillagen und an den Trockenmauern beschreibt und deren Wichtigkeit vor Augen führt.

Rathke will nicht mit erhobenem Zeigefinger belehren, nicht die Welt verbessern. Ein wenig im Stil eines Wilhelm Busch, Ringelwitz, Heinz Erhardt oder Robert Gernhardt wird der Leser auf eine humoristische Reise durch die Weinwelt mitgenommen. Wenn Rathke auch nicht die Klasse der Vorbilder erreicht, was von ihm sicherlich auch nicht gewollt ist, so zaubert dieses 170 Seiten starke Büchlein mit seinen Absurditäten, verrückten Einfällen und wahren Versfluten und Reimorgien oft ein Schmunzeln und bisweilen herzhaftes Lachen ins Gesicht des Lesers. Man spürt bei jeder Zeile, dass der Autor Spaß am Reimen hat und möchte, dass dieser Funke überspringt; und das tut er. Was will man mehr?

Mit den Schwarzweiß-Illustrationen hat man sich wohltuend zurückgehalten und sie als kleines schmückendes Beiwerk hinzugenommen. Dieses Wein-Poesie-Büchlein mit Sprüchen und Reimen für fast jede Gelegenheit sollte nicht nur der weintrinkenden Zunft vorbehalten sein. ■

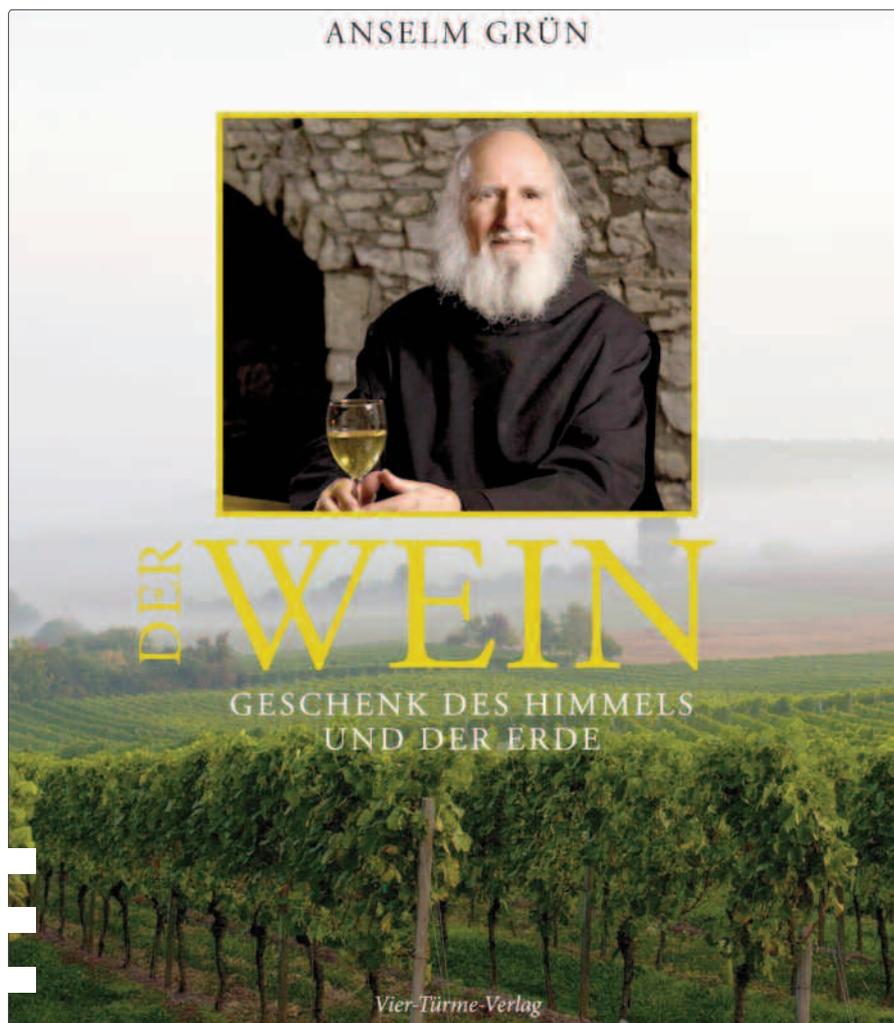
Winfried Rathke: Im Weingeist schwebend, Menippos Verlag, Geisenheim 2012, ISBN 978-3-8442-2990-5



Winfried Rathke liest vor (Foto: Menippos Verlag)

Ach, was wurde bisher nicht alles über und vom Wein geschrieben. Dieses alte Kultgetränk muss mittlerweile wirklich für alles herhalten – egal ob es die Mystik, die Mythologie, die Religion oder, wie man so zu sagen pflegt, das wahre Leben ist. In dieser Bücherflut sind viele Exemplare überflüssig wie ein Kropf. Dementsprechend skeptisch betrachtete ich denn auch die Neuerscheinung des Buches „Wein – Geschenk des Himmels und der Erde“ von Anselm Grün. Dies hatte weniger mit der Person von Anselm Grün zu tun, der in seiner Art sich eher wohltuend als weltverbessernd gibt, eher lustig und aufgeschlossen statt bekehrend, der seine Religiosität lebt ohne diese anderen aufzwingen zu wollen.

Nein, der Grund meiner Skepsis war das Thema selbst. Gibt es da überhaupt noch etwas Neues zu sagen? Nun denn: Das gibt es tatsächlich! Bevor ich jedoch zum eigentlichen Text komme, möchte ich die wunderschöne Aufmachung dieses 140 Seiten starken Buches loben. Hatte ich insgesamt befürchtet, so etwas wie Heiligenbilder oder irgendwie Verklärtes zu finden, entpuppte sich dieses als Fehlanzeige. Das Cover und auch die vielen Farbfotos von Diplom-Designerin Pia Vogel schaffen im Zusammenspiel mit den Texten eine unvergleichliche Atmosphäre.



Buchtitel (Foto: Vier-Türme-Verlag)

ANSELM GRÜN: Der Wein - Ein Geschenk des Himmels und der Erde

Von Horst Kröber

Träumerisch, verführerisch, ja teilweise mythisch auf der einen Seite, realistisches lachendes pralles Leben auf der anderen Seite. Daneben strahlen stimmungsvolle Landschaftsaufnahmen Ruhe und Besinnlichkeit aus, lockern kleine Impressionen und Portraits das Ganze auf und zeigen unbekümmertes, genussvolles Umgehen mit dem Produkt Wein. Allein der Bilder wegen ist dieses Buch schon zu empfehlen.

Die Bilder allein machen die Hälfte des Buches aus und begleiten und/oder unterstützen die Texte. Natürlich nimmt hierbei, wie nicht anders zu erwarten, der Wein in Verbindung mit dem Christentum einen großen Platz ein. Aus vielen Zitaten erfah-

ren wir, welche große Rolle der Wein im Alten und auch im Neuen Testament gespielt hat. Neben Brot und Öl gehörte der Wein zu den Hauptnahrungsmitteln im alten Israel, dementsprechend hoch sein Stellenwert. Gleichzeitig lesen wir von Warnungen vor zu starkem Weingenuss. Wir erfahren etwas über die Symbolik des Weines, des Weinstocks, der Rebe und der Traube. Aber auch von der Verbindung christlicher Symbolik mit dem Dionysoskult. Beide bringen Wein und Lieb in eine enge Verbindung.

Anselm Grün überträgt in vielen Beispielen diese Symbolik mit den ihm eigenen Worten auf die heutige Zeit und gibt

**TRÄUMERISCH,
VERFÜHRERISCH,
REALISTISCH,
STIMMUNGSVOLL,
UNBEKÜMMERT,
GENUSSVOLL,
BILDHAFT.**

ihnen somit einen realen Bezug. Wie ein roter Faden zieht sich auf sehr anschauliche Art und Weise die Verbindung

Gott (Jesu) Wein zu Mensch durch dieses Buch. Grün gibt nachvollziehbar Beispiele und baut Brücken in die heutige Gesellschaft. Jesus und Wein ist für ihn belebend, erfreuend, bezaubernd. Wir erfahren unter anderem, was „Jesusgeschmack“ bedeutet und was es mit der Symbolik des „Traubentretens“ auf sich hat.

Aber auch auf Ausflüge in die Historie und die Kulturgeschichte nimmt uns Anselm Grün mit.

Als Mönch und Cellarer der Benediktinerabtei Münsterschwarzach ist es selbstverständlich, dass Grün auch die nicht unwesentliche Rolle der Klöster hinsichtlich Weinbau und dessen Verbreitung beleuchtet. Ohne die Arbeit der Klöster wäre der heutige Weinbau nicht denkbar. Angefangen bei Karl dem Großen bis hin zur Jetztzeit dauert dieser spannende Streifzug durch die Jahrhunderte. Einen breiten Raum nimmt die heutige Bedeutung des christlichen Symbols Wein ein. Hier verbindet Grün den Wein mit den Begriffen Liebe, Freude, Gemeinschaft, Dankbarkeit, Wahrheit, Spiritualität und Gesundheit.

Er begreift den Wein als Katalysator, Freudestifter, Erzähler. Wein schaffe Gemeinsamkeiten, öffne Welten, verbinde und mache den Geist erfinderisch.

„In Gemeinschaft Wein zu trinken ist eine hohe Form der Kultur.“ „Wer Wein trinkt schaut die Welt mit andern Augen“, sind nur einige Aussagen Grüns, die belegen, welchen Stellenwert der Wein für ihn hat.

Dieses Buch belehrt nicht, bringt nicht unbedingt Neues, aber es beleuchtet Vieles aus einem anderen Blickwinkel heraus, öffnet bis dato für manche verschlossene Türen zu bisher unbekanntem oder auch nur gemiedenen Räumen. Vielleicht ist es aber auch eine verkappte Botschaft für ein ehrfurchtvolles, bedächtiges Umgehen mit diesem einmaligen Produkt, dass uns auch ein wenig Dankbarkeit lehren soll für die Natur, die das Wunder Wein uns jedes Jahr wieder aufs Neue beschert und genießen lässt. ■

Anselm Grün: Der Wein: Geschenk des Himmels und der Erde

135 Seiten, gebunden, Vier-Türme-Verlag, ISBN 978-3-89680-802-8, Münsterschwarzach 2012, 24,90 €

Carsten Sebastian Henn: GRAN RESERVA

Von Horst Kröber

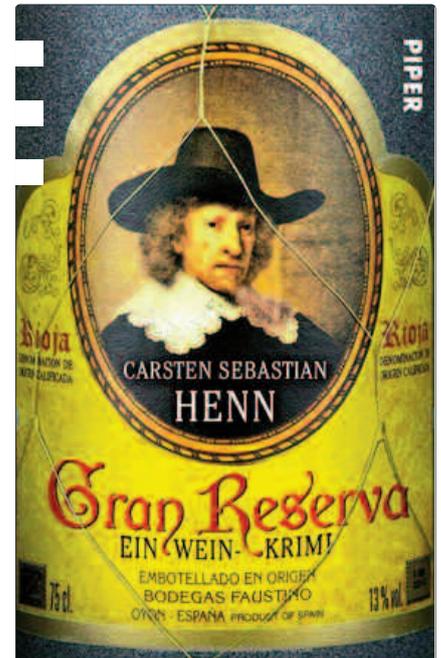
Ein Maler, der seine Frauen wechselt wie die Hemden, ein Bärenompteur, ein Modefotograf, ein exzentrischer Amerikaner, ein separatistischer Jungspund und eine junge, stolze Spanierin sorgen für reichlich Abwechslung und teilweise überraschende Wendungen. Es geht um Liebe, Mord, Eifersucht und natürlich um Wein. Um viel Wein und um guten Wein.

Schauplatz ist das Rioja-Gebiet in Spanien, bekannt durch seine wunderbaren Rotweine. Darum ist es nicht verwunderlich, dass eine Flasche Rioja Gran Reserva der Weinkellerei Faustino aus dem legendären Jahrgang 1964 eine entscheidende Rolle in diesem Weinkrimi spielt. Der Leser erfährt viel über die Landschaft von La Rioja, über seine Bewohner, die Rebsorte Tempranillo und die Weinbereitung. Diese kleinen Impressionen baut der Autor immer wieder geschickt in die Handlung ein, ohne den Handlungsstrang zu unterbrechen.

Er braucht diese Zwischentöne auch, denn ohne sie wäre der Roman um mehr als einige Seiten kürzer, denn die Handlung an sich ist relativ schnell erzählt:

Max Rehme, ein bekannter Modefotograf, will aussteigen. Da trifft es sich gut, dass er einen ehemaligen Studienfreund kennt, der sich als Maler in Spaniens La Rioja niedergelassen hat. Dorthin zieht es ihn. Bei einer Besichtigung der bekannten Weinkellerei Faustino lernt er die reizende Christina kennen und verliebt sich in diese. Bei der Führung durch den Keller stoßen beide auf eine Leiche. Christina will keine Polizei holen, da der Besuch des spanischen Königshauses kurz bevor steht und man sich keinen Skandal leisten kann und darf. Max und Christina lassen die Leiche im Fluss verschwinden. Bald darauf gibt es einen weiteren Toten. Jetzt wird die Sache doch prekär. Neben der nun doch ermittelnden Polizei macht sich Max selbst auf die Suche nach dem Mörder, wird in eine Schlägerei verwickelt und in Haft genommen.

Henn schreibt locker und flockig. Dies gilt vor allem für sein Zwischenpassagen. Wenn auch Einiges recht konstruiert wirkt und nicht immer schlüssig und folgerichtig,



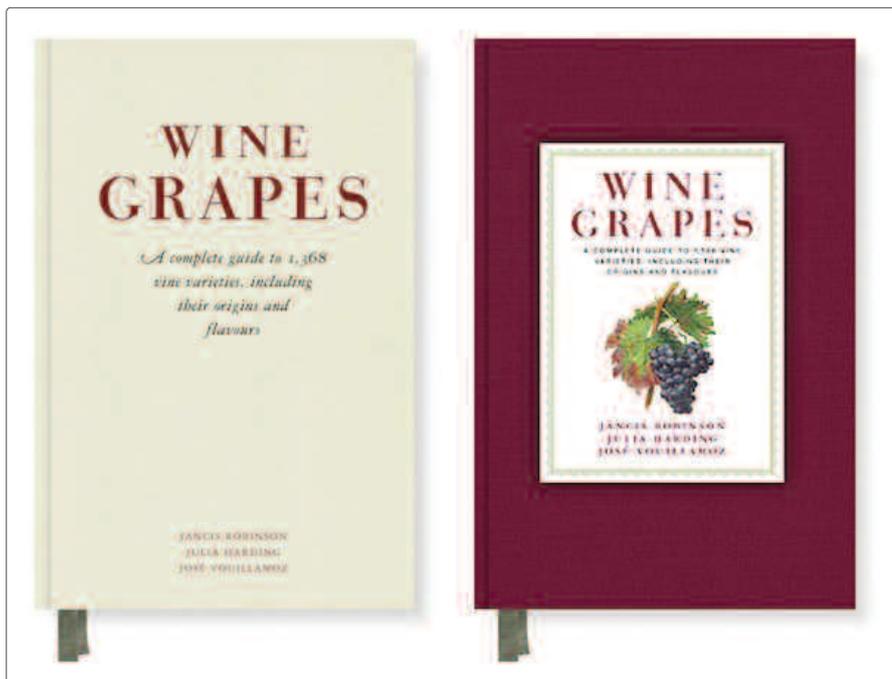
Buchtitel (Foto: Piper Verlag)

so liest sich dieses Buch doch relativ kurzweilig und amüsant, da Henn die Charaktere der handelnden Personen mit gutem Gespür beschreibt und dem Leser nahe bringt. Neben seinem Faible für Weine scheint er auch ein solches für Vierbeiner zu haben. Spielte in seinem früheren Krimi ein Hund eine Rolle, tummeln sich in seinem jetzigen eine Unmenge an Katzen, die für meine Begriffe vielleicht ein wenig zu viel Platz einnehmen.

Es wird viel getrunken in diesem Roman, von jedem und zu jeder Gelegenheit. Deshalb meine Empfehlung: Eine schöne Flasche Rotwein öffnen (es braucht nicht unbedingt ein Rioja sein), hinsetzen und anfangen zu lesen. ■

Carsten Sebastian Henn: Gran Reserva

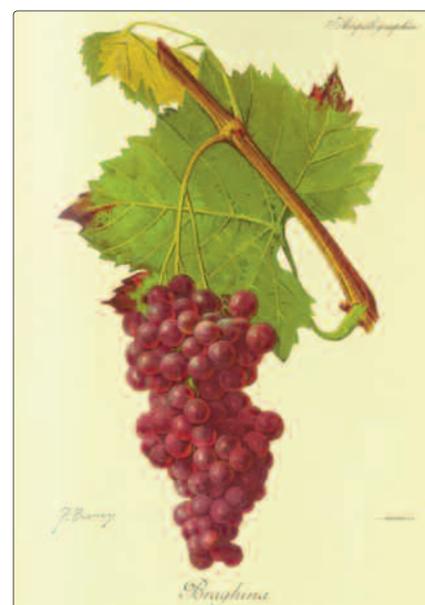
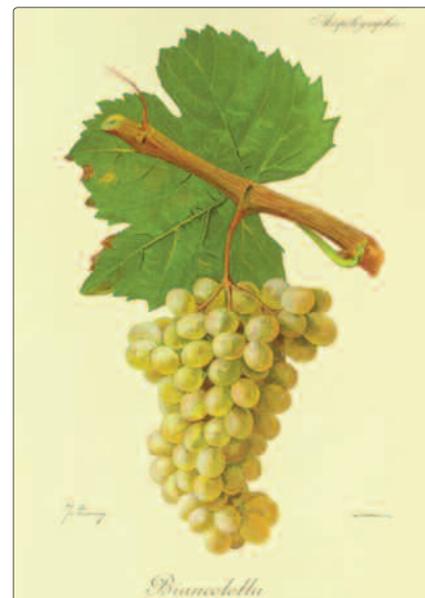
135 Seiten, Weinkrimi, Piper Verlag, ISBN 978-3-49230149-7, München 2012, 12,99 €



Buchtitel und Abbildungen (Alle Fotos dieser Seite: Wine Grapes)

„Wine Grapes“ ist ein Meilenstein und Meisterwerk. Das Buch hat das Zeug zu einem Klassiker in der neueren Weinliteratur. Nur Pierre Galet, der „Zeus“ der Ampelographie, hat mehr Sorten beschrieben – um die 9.600 waren es in seiner Enzyklopädie vor zwölf Jahren. Dieses Buch kam nur auf Französisch heraus. Dem englischen Werk wäre es zu gönnen, würde sich ein hiesiger Verlag finden. Man könne alle anderen Bücher zu diesem Thema von ihr wegwerfen, meint die Autorin im Vorwort mit britischem Understatement! ■

Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz: Wine Grapes, Penguin Books (UK), Harper Collins Publishers (US) – ISBN 978-0-06-220636-7, USD 175, Listenpreis 135 Euro, erhältlich bei www.weinbuch-versand.de für 95 € (versandkostenfrei)



WINE GRAPES

Von Harry George

Jancis Robinson ist fraglos die größte Expertin im Bereich Reben – Trauben – Weine. Auf diesem Gebiet hat sie bereits mehrere Bücher verfasst, die auch auf Deutsch erschienen sind. Nach einem kleinen Taschenbuch, das nur auf Englisch herauskam, wurden ihre weiteren Beiträge im Oxford Weinlexikon publiziert, bis sie auch die Idee bekam, ein großes umfassendes Werk zu verfassen.

Mit Hilfe von Julia Harding, ebenfalls Master of Wine, und dem Schweizer Oenologen und Wissenschaftler José Vouillamoz schuf sie innerhalb von zwei Jahren ein in der Tat umfassendes Buch zum Thema Reben, Trauben und Wein. Das Trio stellte 1.368 Rebsorten auf 1.242 Seiten vor, dazu kommen noch 80 Rebsortenportraits von Viala-Vermorel, die von den Malern Jules Troncy und Alexis Kreyder stammen und auch in dem dreibändigen italienischen Werk enthalten sind.

„Wine Grapes“ hat ein klassisches Layout und enthält neben den Portraits auch ein Register mit Synonymen sowie Tabellen der Rebsorten einzelner Länder und 16 Stammbäume zu Rebsortenfamilien, wie es zum Beispiel zum Chardonnay kam und vieles mehr.

Jede Sorte wird mit einem kurzen Satz charakterisiert und anschließend in verschiedenen Kapiteln vorgestellt. Dabei erlauben sich die Autoren, ihre Meinung zu sagen, und wo es Zweifel über bestimmte Aussagen gibt, diese zu formulieren. Es ist eine erstaunliche Ansammlung an Rebsorten geworden, und auch neuere Spezies werden genannt mit dem entsprechenden Hinweis, was ihre Qualität betrifft. Wenn die beschriebenen Rebsorten selten sind, wird auch schon mal erwähnt, bei welchem Winzer es noch Weine daraus gibt – Beispiel Tauberschwarz.

Das Buch ist anders als die drei schon zitierten italienischen Bände, die insgesamt über 550 Bildtafeln enthalten. Das englische Buch ist auch entschieden preiswerter, was nicht gegen das italienische Werk sprechen soll, bei dem der Aspekt Ampelographie mehr im Vordergrund steht.

Das rein englische Werk – eine deutsche Übersetzung ist nicht in Aussicht – führt aber ein langes Kapitel von Büchern zum Thema auf. Gleichzeitig kam in den USA eine im Titelbild leicht andere Version heraus, die sich im Text aber nicht unterscheidet.



JOCHEN HÖHN LIEBT TROCKENE WEISSWEINE, WENN SIE MAXIMAL ZWEI BIS DREI JAHRE ALT SIND

Joachim Höhn im Holzfasskeller des Weingutes, das er zusammen mit seiner Mutter Heidi betreibt. Von dem Silvaner, der bei der Landesweinprämierung mit der Bestnote 5,0 bewertet wurde, liegt noch ein kleiner Teil in den Barriques auf der Hefe. (Foto: Norbert Krupp)

Silvaner von der Nahe heimst Bestnote ein

Von Norbert Krupp

An der Nahe wachsen die besten Rieslinge der Welt, und auch die hier erzeugten Grau- und Weißburgunder genießen inzwischen hohes Ansehen in der Fachwelt. Umso mehr überraschte es jetzt die erfahrenen Prüfer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bei der Landesprämierung für Wein und Sekt, dass ein Silvaner von der Nahe, gewachsen in der nach Süden hin geneigten Lage Laubenheimer Krone, mit 5,0 Punkten bewertet wurde. Dabei handelt es sich um die theoretisch höchstmögliche Punktzahl, die aus dem Durchschnitt aller Bewertungen ermittelt wird. Alle Prüfer haben dem Nahe-Silvaner aus dem Langenlonsheimer Weingut Höhn also die Bestnote zugestanden – eine Sensation, die in der Geschichte der Landesprämierung noch nicht vorgekommen ist. Derart gute Silvaner wurden bislang allenfalls in Rheinhessen oder in Franken produziert.

Wie hat der an der Bad Kreuznacher Weinbauschule ausgebildete Weinbautechniker Joachim Höhn (30), der zusammen mit seiner Mutter Heidi das fünf Hektar große Weingut betreibt, dieses oenologische Wunder vollbracht?

Daraus macht er kein Geheimnis: Schon kurz nach der Blüte hat er die Reben maschinell entblättert und dabei auch die Gescheine so gestutzt, dass die 39 Jahre alten Silvaner-Reben nicht zu viel Ertrag bringen würden. Weil sie durch das Entblättern mehr Sonne bekommen, bilden die Beeren härtere Häute aus, die zusammen mit der besseren Durchlüftung dazu beitragen, dass das Lesegut länger gesund bleibt und optimal ausreifen kann. Kurz vor Abschluss der Reife wurde von Hand nochmals nachgeschnitten, um überschüssige Blätter und beschädigte Trauben zu entfernen. Die investierte Arbeit wurde belohnt:

PRÜFER DER LANDESWEINPRÄMIERUNG ZEIGTEN SICH VON JOCHEN HÖHNS „JAHRHUNDERTWEIN“ VOLLAUF BEGEISTERT

Hier konnten schließlich saubere und vollreife Trauen gelesen werden.

Joachim Höhn ließ den Silvaner, der stattliche 104 Grad Oechse aufwies, in gebrauchten Barriques, also kleinen Fässern aus amerikanischer und deutscher Eiche, reifen. Sie sollen den Wein durch einen verhaltenen Holzton veredeln. „Das Holz soll später nicht im Vordergrund stehen. Wir machen ja Wein, das soll kein Barriquewein werden“, erklärte der experimentierfreudige Winzer, der die Sortenaromatik des Silvaners optimal zur Geltung bringen möchte. Dieser ruhte bis kurz vor dem Abfüllen im November auf seiner Hefe, die bei gut 14 Prozent Alkohol ihre Arbeit einstellte und rund 8,1 Gramm Restsüße unvergoren ließ. Durch das ausgiebige Hefelager entwickelte

der Wein eine eindrucksvolle aromatische Fülle und einen zarten Schmelz, die auch die Prüfer bei der verdeckten Probe verzückten. Die Experten bestätigten ausdrücklich Höhns selbstbewusste Einschätzung, einen „Jahrhundertwein“ erzeugt zu haben, mit dem er positiv auf sich aufmerksam machen kann.

Kaum wurde die Rekordbewertung bekannt, meldeten sich etliche neue Kunden im Weingut, um den Jahrhundertwein zu bestellen, ohne ihn zuvor probiert zu haben. „Das ist mir eigentlich nicht so recht“, merkte dazu Joachim Höhn an, denn die Menge des in Barriques gereiften Silvaners ist naturgemäß nicht groß. Eine 0,75-Liter-Flasche des edlen Tropfens kostet 10,50 Euro. Der aus den gleichen Trauben erzeugte 2011 Silvaner „Alte Reben“, der mit 6,50 Euro in der Weinkarte steht und eine Goldene Kammerpreismünze erhielt, ist bereits ausverkauft.

Drei weitere 2011er Weine Höhns wurden durch die Kammer-Experten mit Gold ausgezeichnet, sechs weitere mit Silber und drei mit Bronze. Rund 80 Prozent ihrer Weine können Höhns als Selbstvermarkter absetzen, der Rest wird als Fasswein vermarktet. Höhns verfügen über besonders viele Stammkunden im Ruhrgebiet.

Ein Blick in die Weinkarte, die für einen Fünf-Hektar-Betrieb sehr viele Positionen auflistet, macht deutlich, dass sich Joachim Höhn nicht auf Riesling oder Burgundersorten festlegen möchte. „Jeder Wein hat seine Zeit. Und auch ein ordentlich gemachter Rotling hat als unkomplizierter Sommerwein seine Berechtigung“, sagt der junge Mann, dem es wichtiger ist, Freude an seiner Arbeit zu haben als sich ein teures Auto zulegen zu können.

Es motiviert ihn, wenn Gäste am Weinstand bei Volksfesten oder in der eigenen Straußwirtschaft, die ab Pfingsten bis Ende September geöffnet sein wird, mit Genuss seine Weine verkosten und diesen in geselliger Runde zusprechen. Diese positive Resonanz macht auch so manchen langen Tag wett, den Höhn mit der Arbeit im Weinberg oder im Keller verbringt, die ihm Freunde und andere Helfer nicht abnehmen können.

Trockene Weißweine gefallen Joachim Höhn am besten, wenn sie maximal zwei bis drei Jahre alt sind. Danach fällt es ihm schwer, diese an seine Kunden zu verkaufen. Es ist auch schon vorgekommen, dass er unverkaufte Restposten selbst entkorkt hat, weil die Weine ihm nicht mehr gefallen haben. Das Vertrauen, das die Kunden dem Weingut Höhn entgegenbringen, will er auf keinen Fall enttäuschen. ■



Investoren läuten eine Bordeaux-Renaissance ein (Foto: YOOPRESS)

Weinmarkt wieder im „Recovery Modus“?

Von Arthur Wirtzfeld via YOOPRESS

Nach einer Reihe von erfolgreichen Weinauktionen Ende 2012 und jetzt zu Beginn des Jahres 2013 zeigt sich, dass Investoren wieder Vertrauen zu edlen Tropfen finden. Dies reflektiert auch der London International Vintage Exchange (LIV-EX), eine in der Wein- und Investoren-Szene anerkannte Handelsplattform für hochwertige Weine, dessen Index seit November letzten Jahres 10 Punkte zugelegt hat.

„Der Anstieg des LIV-EX ist signifikant als Indikator für den Weinmarkt und zeigt uns deutlich, dass die Nachfrage steigt“, sagt Meilen Davis von Wine Asset Managers (WAM), einem der wichtigsten Unternehmen für Weininvestments und spezialisiert auf die Weine aus Bordeaux, in einem Gespräch mit dem Decanter. „Allerdings hatten wir auch eine Verknappung im Handel, der jetzt seine Bestände auffüllt, weil eben wieder in Top-Bordeaux investiert wird. Ich sehe da einen positiven Trend für 2013.“

Die Auktionshäuser, allen voran Sotheby's, melden in ihren Pressenotizen wieder erfolgreiche Weinauktionen. Neben Asien, das weiterhin eine wichtige Rolle im oberen Weinsegment spielt, steigt in Amerika erneut das Interesse, in Wein zu investieren. So hat Sotheby's bemerkenswerte 99,4 Prozent der Lose bei der Februar-Auktion in New York versteigert und 1,46 Millionen US-Dollar (rund 1,2 Millionen Euro) erzielt, wobei die meisten Weine den Zuschlag über ihrem geschätzten Höchstwert erhielten.

Highlight der Sotheby's Auktion in New York: Ein privater Käufer aus Lateinamerika

ersteigerte sechs Flaschen Petrus 1982 für 30.000 US-Dollar (knapp 23.000 Euro), deren Schätzpreis bei maximal 20.000 US-Dollar (rund 15.300 Euro) lag. Eine Balthazar (12-Liter Flasche) von Château d'Yquem ersteigerte sich ein europäischer Käufer für 24.500 US-Dollar (etwa 18.700 Euro). „Die Lose von Ornellaia, Dom Pérignon und Yquem konnten wir zu 100 Prozent versteigern“, wird Jamie Titche, CEO und Präsident von Sotheby's Weinabteilung in Amerika und Asien, in der hauseigenen Pressemitteilung zitiert.

Auch Christie's erzielte bei seiner ersten Versteigerung in diesem Jahr, die in London stattfand, einen Absatz von 97 Prozent der Lose, was einem Umsatz von 960.000 GBP (rund 1,15 Millionen Euro) entsprach. Das absolute Highlight bei der Christie's-Auktion war eine Balthazar von Lafite Rothschild vom begehrten Jahrgang 1982, für die ein nicht genannter Käufer 34.500 GBP (etwa 40.000 Euro) zahlte.

Ende Februar erzielte das Auktionshaus Acker, Merrall & Condit ebenfalls in New York einen Umsatz von 3,1 Millionen US-Dollar (rund 2,38 Millionen Euro) bei ihrer ersten Versteigerung in 2013. Beachtliche 94 Prozent der Lose gingen dabei über den Tisch des Auktionators. Den Höchstwert der Auktion erzielten dabei drei Flaschen aus dem Jahrgang 2006 von Romanée Conti, verpackt in der Originalkiste, satte 27.060 US-Dollar (etwa 20.700 Euro). „Wir haben wieder eine Bordeaux-Renaissance“, freut sich laut Pressemeldung John Kapon, CEO von Acker, Merrall & Condit. ■