Selten hat mich eine Weinmesse so angefixt wie die ViniVeri. Die Naturwein-Messe in Cerea nahe Verona vom 5. bis 7. April besuchte ich in diesem Jahr zum ersten Mal, und auf keiner anderen Messe habe ich bisher ein so hohes Qualitätsniveau der präsentierten Weine erlebt. 144 Aussteller waren vertreten, und es gab biologische und biodynamische Weine ebenso zu probieren wie schwefelfreie Weine, Amphorenweine und Orange Wines, also maischevergorene Weißweine. Manchen mag die ViniVeri als „Freakshow“ gelten – für mich war sie ein Eldorado.

Ich wollte neugierdehalber ursprünglich mal für einen Tag hinschauen – und verbrachte schließlich die vollen drei Tage dort. Die Atmosphäre in der überschaubaren, gleichwohl geräumigen Messehalle – einem Backsteingebäude mit Fenstern und Holzbalken-Decke – war angenehm entspannt, denn es gab genug Licht und Luft und Platz: gute Voraussetzungen für ein konzentriertes, anspruchsvolles Arbeiten.



50 Aussteller aus Italien, Frankreich, Österreich, Slowenien und Ungarn besuchte ich in den drei Tagen und verkostete weit über 200 Weine. Dabei lief ich auch einigen naturweinbegeisterten Bekannten aus Österreich über den Weg, unter anderem Andreas Essl von nulldosage.com, Dominik Portune von der Weinhandlung Am Hof in Wien und Peter Liehmann von der Kost.Bar Vinothek in Braunau. Am Rande ergaben sich auch interessante, mitunter kontroverse Diskussionen um die Rigidität des Naturwein-Begriffs, Hygieneaspekte bei der Weinbereitung und die (rechtliche wie praktische) Legitimität von chemischen und/oder Behandlungsverfahren.

Besonders wertvoll war darüber hinaus die Vinothek, die im Rahmen der Messe eingerichtet worden war. Hier konnten die Aussteller eine Auswahl ihrer Weine zu Ab-Hof-Preisen zum Verkauf anbieten, und auch ich nutzte diese Gelegenheit, vergleichsweise günstig einige außergewöhnliche Weine zu erstehen. Einige davon tranken wir jeweils zum Abendessen; bei diesen füge nach nachstehend die entsprechende Verkostungsnotiz hinzu.

## Italien

Italienische Winzer nahmen – durchaus logischerweise – den größten Teil der Aussteller ein. Ich streifte durch viele Regionen, doch am meisten interessierte mich Sizilien, weshalb ich von dort überdurchschnittlich viele Weine probierte.

Meine Entdeckungen:


Phoca PDF

### Südtirol

Haderburg

- Haderburg Hausmannhof Riserva Brut 2004
- Riesling Obermairl 2011
- Gewürztraminer Obermairl 2012
- Pinot Noir 2011

Loacker

- Tasmin Sauvignon Blanc 2012
- Areyon Chardonnay 2011
- Gran Lareyn 2011 (Lagrein)

### Trentino



Eugenio Rosi

- Riflesso Rosi Vallagarina Rosato
- Poiema Vallagarina 2011 (Marzemino)
- 9 Dieci Undici Vallagarina Cabernet Franc 2011

### Friaul - Julisch Venetien

Zidarich

- Vitovska 2011
- Malvasia 2011
- Prulke 2011
- Ruje 2007


Phoca PDF

### Piemont

Ezio Cerruti

- Moscato Fol
- Moscato Sol

Trinchero

- Bianco 2011 (Orange Wine aus Arneis und Malvasia di Candia)

### Veneto




Casa Coste Piane

- Prosecco Valdobbiadene
- Brichet Glera

### Lombardei

Il Pendio

- Brusato Rosa Blanc de Noirs Franciacorta Extra Brut

### Umbrien


Phoca PDF



Paolo Bea

- Pipparello Montefalco Rosso Riserva 2007
- Pagliaro Montefalco Sagrantino 2007

**Toskana**

Macea

- Pinot Nero Toscano 2011:
  *Kirschen, rote und schwarze Beeren, erdige Würze, Tabak, Mineralik, pilzige Anklänge, straff, elegant, nachhaltig; mit Luft zunehmend auch Schokolade*

**Sizilien**

Von der Insel begeisterten mich zwei Produzenten mit sämtlichen ihrer vorgestellten Weine: I Custodi (Ätna) und Vino di Anna (ungeschwefelt); darüber hinaus:



Il Censo

- Praruar Terre Siciliane Bianco Catarrato 2012:
  *salzig, vegetabil, getrocknete Früchte (Äpfel, Aprikosen, Feigen), Kräuter, etwas Holunder, ein wenig Jod, griffiger Gerbstoff, nachhaltig; hält sich offen mühelos mindestens vier Tage*

Ferrandes

- Passito di Pantelleria

## Frankreich

Meine Schwerpunkte in Frankreich, das die zweitgrößte Ausstellerzahl stellte, waren die Loire und das Elsass. Einen besonderen Eindruck hinterließ bei mir die Begegnung mit Nicolas Joly von Clos de la Coulée de Serrant an der Loire, dem Grandseigneur und Pionier des biodynamischen Weinbaus in Frankreich. Wir führten ein kurzes Gespräch, in dem er so schöne Metaphern verwendete wie: „La fleur est le berceau du raisin“ (übersetzt: „Die Blüte ist die Wiege der Traube“). Auf seiner Visitenkarte steht als Berufsbezeichnung allen Ernstes (und zwar genau so in Englisch): „Nature assistant and not wine maker“. Das sagt alles über seine Philosophie. Ich konnte Coulée de Serrant 2011 und Les Vieux Clos 2011 probieren – beide sehr kraftvoll und mineralisch, herb, reduktiv, zupackend, charaktervoll und sehr eigenständig. Im Elsass beeindruckte mich besonders Stéphane Bannwarth, der auch eine eigene Linie mit Amphorenweinen hat.

### Champagne




- Notes Blanches (reinsortiger Pinot Blanc)
- Sonate No. 9 (schwefelfrei)

David Léclapart

- L‘Apôtre

**Elsass**

Laurent Bannwarth

- Pinot Gris 2012
- Pinot Gris 2009
- Riesling 2009
- Pinot Gris Qvevri 2012
- Pinot Gris Qvevri 2011
- Gewürztraminer Qvevri 2011


Phoca PDF



Brand & Fils

- Riesling Kefferberg 2011:
  *Zitrus, pflanzlich, Pfirsich, mineralisch, eine Spur Petrol, feine Säure, Anklänge an Cassis, straff, geradlinig, gute Nachhaltigkeit*
- Gewürztraminer Kefferberg 2010
- Gewürztraminer Kefferberg Vendange Tardive 2011

Josmeyer

- GriGris
- Auxerrois H Vieilles Vignes 2011
- Riesling Les Pierrets 2010
- Gewürztraminer Hengst Grand Cru Vendange Tardive 2001

Valentin Zusslin

- Riesling Pfingstberg Grand Cru 2008
- Riesling Clos Liebenberg 2011
- Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2012

Meyer-Fonné

- Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2012


Phoca PDF



André Rieffel

- Riesling Zotzenberg Grand Cru 2011
- Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru 2010

**Loire**

Domaine de Juchepie

- Le Sec de Juchepie Les Clos 2010 (Chenin Blanc)
- Les Churelles de Juchepie 2011 (Chenin Blanc)
- La Passion de Juchepie 2009 (Chenin Blanc)
- La Quintesssence de Juchepie 2003 (Chenin Blanc)

Clau de Nell

- Cuvée Grolleau 2012

Clos Cristal

- Hospices de Saumur 2011

Domaine Saint-Nicolas

- Le Haut du Clous 2012
- Cuvée Jacques 2009 (Pinot Noir)
- La Grande Pièce 2010


Phoca PDF


Domaine de Montcy

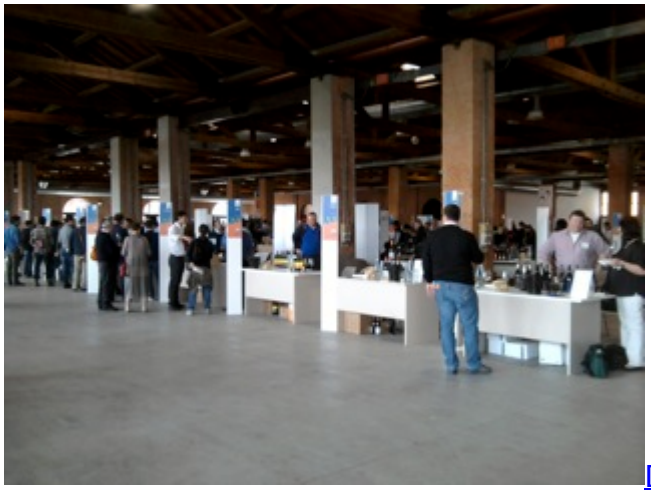
- Clos-des-Landres Cheverny 2011
- Plénitude Cour-Cheverny 2011 (Romorantin)
- Louis de la Saussaye Cheverny 2010

Domaine de la Garrelière

- Cendrillon 2012 (Sauvignon Blanc, Chardonnay)
- Marquis de C. 2011 (Chenin Blanc, Chardonnay)
- Cinabre 2010 (Cabernet Franc)

Domaine Les Grandes Vignes

- Groslot Rosé 2013
- Les Cocainelles 2011
- L'Ancrie 2011
- Le Pont Martin 2011


Domaine de la Pépière

- Château-Thébaud 2010
- Cuvée 3 2009


Phoca PDF

Domaine de l'Écu

- Taurus 2011
- Mephisto 2012

**Beaujolais**

Roland Pignard

- Morgon 2011 (Gamay)
- Morgon 2012 (Gamay)

**Jura**

Domaine des Marnes Blanches

- Chardonnay en Levrette 2012

**Rhône**



Domaine du Coulet

- Billes Noires Cornas 2011
- Brise Cailloux Cornas 2011

Domaine Les Bruyères

- Cuvée Aux Bêtises Crozes-Hermitage Blanc 2012
- Entre Ciel et Terre Crozes-Hermitage 2011

**Languedoc-Roussillon**


Phoca PDF

Domaine des 2 Ânes

- Les Cabrioles 2011

Vignoble Réveille

- White Spirit 2012
- Le Diable 2007

Les Clos Perdus

- Mire la mer Corbières 2011

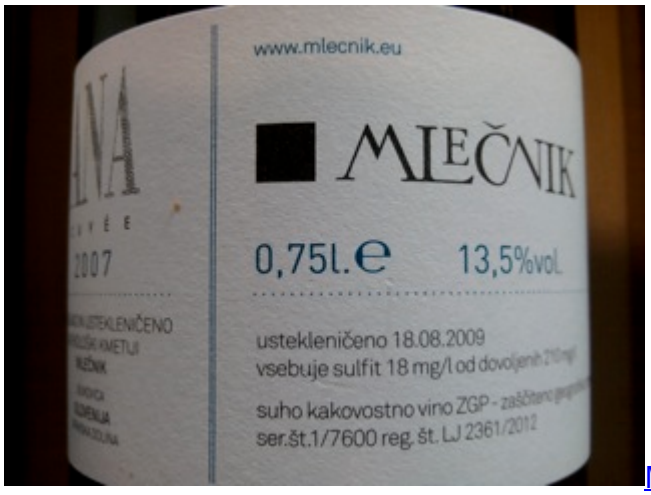
## Slowenien

### Primorska

Klinec Medana

- Verduc 2003

### Vipavska Dolina



Mle?nik

- Chardonnay 2008
- Rebula 2008
- Rebula 2009
- Cuvée Ana 2007

## Ungarn

### Tokaj

Pendits


Phoca PDF

- Tokaj Furmint Krakó 2011
- Tokaj Szamorodni 2008
- Tokay Aszú Essencia

## Österreich

Die drei österreichischen Weingüter, die ich besuchte, haben mich mit ihrem gesamten Angebot nachhaltig bewegt.




Jörg Bretz kommt ursprünglich aus Hessen und sitzt jetzt in Niederösterreich. Er hatte ein eindrucksvolles Sortiment an gereiften Weinen mitgebracht:

- Weißburgunder Sekt Pas Dosé 2001
- Grüner Veltliner Weißer Berg 2007
- Gemischter Satz Geyer 2009
- Weißburgunder 2001
- Grüner Veltliner Buschberg 2001
- Rosé 2008 (Pinot Noir, Blaufränkisch)
- Pinot Noir 2007
- Pinot Noir 2002
- Zweigelt Redmann 2007
- Blaufränkisch Spitzerberg 2007
- Blaufränkisch Spitzerberg 2006
- Blaufränkisch Seeberg 2006
- Blaufränkisch Seeberg 1997
- Blaufränkisch Reserve 2000

Darüber hinaus hatte Jörg eine Cuvée aus Weißburgunder und Grünem Veltliner von 2012 dabei, die in einem Granitfass ausgebaut wird (jawohl: dort immer noch reift).

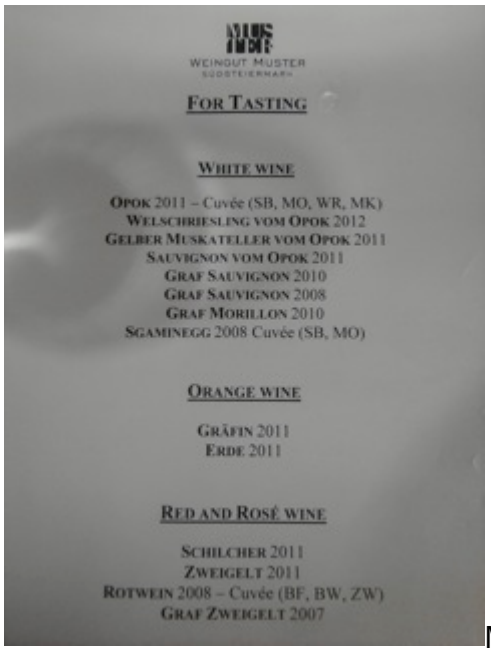

Phoca PDF

Ewald Tscheppe – Weingut Werlitsch – und Sepp Muster sitzen in der Steiermark und gehören beide der Bewegung „Schmecke das Leben“ an. Tscheppe zeigte eher junge Weine, die dementsprechend noch ausgesprochen reduktiv waren:

- Morillon vom Opok 2011
- Ex Vero Legoth 2010
- Ex Vero II 2010
- Ex Vero II 2011
- Ex Vero III 2010
- Ex Vero III 2011
- Werlitsch 2011 (Orange Wine)

Ich wollte wissen, was seine Weine so besonders macht – so tief, komplex und in sich geschlossen. Die Antwort liegt für Tscheppe in der ganzheitlichen Bewirtschaftung der Weinberge und möglichst wenig Eingriffen im Keller. Er verglich die Trauben aus konsequent biodynamischem Anbau, die von lebendigen Böden in einem intakten Ökosystem stammen, mit hochbegabten Kindern. Diese wie jene müsse man mit geeigneten Rahmenbedingungen fördern und sich entwickeln lassen und dürfe ihre natürlichen Potenziale nicht mit konventionellen Methoden vermindern oder zerstören.


Phoca PDF



Muster trat ebenfalls mit einem stattlichen Wein-Aufgebot an:

- Opok 2011 (Sauvignon Blanc, Morillon, Welschriesling, Muskateller)
- Gelber Muskateller vom Opok 2011
- Sauvignon Blanc vom Opok 2011
- Graf Morillon 2010
- Graf Sauvignon 2010
- Graf Sauvignon 2008
- Sgaminegg 2008
- Gräfin 2011 (Orange Wine)
- Schilcher 2011
- Zweigelt 2011
- Graf Zweigelt 2007
- Rotwein 2008 (Blaufränkisch, Blauer Wildbacher, Zweigelt)

Auch er macht Weine, die weit über das Mundgefühl hinaus berühren, und brachte den biodynamischen Ansatz treffend auf den Punkt: „Wir arbeiten nicht an den Aromen, sondern an den Kräften, die die Aromen in den Trauben und im Wein formen.“ Und wichtig sei dabei, „dass danach noch Platz für die Reifearomen bleibt“.


Phoca PDF