Unter der Rubrik „Wein und Wahrheit“ veröffentliche ich ja seit Januar 2012 in jeder Ausgabe des Magazins eigentümlich frei eine Kolumne zum Thema Wein. Die gesammelten Kolumnen des vergangenen Jahres habe ich wieder hier im Blog zusammengestellt.

Ohne Allüren

Ehrliche Bordeaux mit Klasse

ef 129 – Januar/Februar 2013

Bordeaux ist eine der Renommier-Weinregionen Frankreichs, und die Gewächse der Spitzenerzeuger dort erzielen auf dem internationalen Markt mitunter groteske Fantasiepreise – unerschwinglich und mit der Weinqualität allein nicht zu rechtfertigen. Daher lohnt es sich, abseits der ganz großen Namen und des Spekulationszirkus‘ nach bezahlbaren Weinen zu suchen, die ihre Herkunft widerspiegeln und mit Hingabe und handwerklichem Sachverstand erzeugt werden.

Gleich drei Châteaux nennt das familiengeführte Weinhaus Baronne Guichard sein Eigen: Château Siaurac (Lalande de Pomerol), Château Vray Croix de Gay (Pomerol) und Château Le Prieuré (Saint-Émilion). Alle drei Güter bieten höchst überzeugende, authentische Tropfen der gehobenen Mittel- und Oberklasse, aber auch jeweils einen sehr tauglichen Einsteigerwein. Von Château Vray Croix de Gay (dessen Namensgeschichte abendfüllend ist und von Inhaber Paul Goldschmidt mit leuchtenden Augen erzählt wird) sind die Jahrgänge 2010 bis 2007 erhältlich, und jeder zeigt seine witterungsbedingte Individualität; 2008 ist momentan am zugänglichsten. Château Le Prieuré ist ein Grand Cru Classé, und der Jahrgang 2009 kann noch etliche Jahre reifen, bevor er sich richtig entfaltet. Sowohl bei Château Vray Croix de Gay als auch bei Château Le Prieuré ergänzt Cabernet Franc den überwiegenden Merlot um eine kühle, pfeffrig-würzige Note.

Château Segonzac (Premières Côtes de Blaye) führt der Schweizer Thomas Herter. Die Vieilles Vignes von 2010 und 2009 bestehen hauptsächlich aus Merlot sowie etwas Cabernet Sauvignon und Malbec – beide mit individuellem Jahrgangsausdruck, ernsthaft, aber keinesfalls überfordernd, und perfekt, um das Bordelais kennenzulernen. Im Héritage Classique wurden 2009 Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, 2010 dagegen Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Merlot vereint. Ein spannender Vergleich!

Alle diese Weine haben Prätention nicht im Geringsten nötig und bieten ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

Falscher Vater

100 Jahre Müller-Thurgau alias Rivaner

ef 130 – März 2013

Im Jahr 2013 feiert der Müller-Thurgau seinen 100. Geburtstag. Es war 1913, als der

Phoca PDF

Bayerische Hofrat August Dern 100 Reben einer Neuzüchtung aus der Schweiz nach Deutschland brachte, und er benannte die neue Sorte nach ihrem Züchter: dem Rebforscher Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau.

Dern und Müller hatten an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau zusammengearbeitet, wo Müller bereits 1882 mit ersten Kreuzungsversuchen begonnen hatte, bevor er 1891 in die Schweiz zurückgegangen war. Dort schloss er seine Forschungen ab, und heraus kam der „Sämling Nr. 58“, der dann vermehrt und ausgepflanzt wurde. Allerdings konnte Müller selbst nicht genau sagen, aus welchen Kreuzungspartnern diese neue Sorte nun präzise hervorgegangen war. Er ging von Riesling und Silvaner als Eltern aus und nannte die Rebe selbst zeitlebens „Riesling x Silvaner“.

Erst 1998 wurde durch die Fortschritte in der Gendiagnostik der Silvaner als Elternteil ausgeschlossen, und wiederum erst einige Jahre später stand fest, dass die Mutter des Müller-Thurgaus tatsächlich der Riesling ist, der Vater jedoch die französische Rebsorte Madeleine Royale, eine Kreuzung aus der Burgunderrebe und dem Trollinger. Inzwischen hatte sich allerdings für den Müller-Thurgau das für die Vermarktung günstiger erscheinende Synonym Rivaner eingebürgert, das sich aus den Namen der ursprünglich angenommenen Elternsorten zusammensetzt. Auch wenn diese Bezeichnung von einem falschen Vater ausgeht, ist sie eine offiziell zugelassene und weit verbreitete.

Müller-Thurgau bringt eher leichte, frische und bekömmliche Weine hervor. Sie zeichnen sich durch einen floralen Duft mit Anklängen an Kräuter und Wiesenblumen, gelbfruchtige Aromen sowie eine zarte, an Muskat erinnernde Würze und eine moderate Säure aus. Da die Sorte sehr ertragreich ist, wurde sie lange Zeit für banale Massenweine missbraucht, doch sie kann als die erfolgreichste Neuzüchtung weltweit gelten – und inzwischen ist auch die Weinqualität deutlich gestiegen.

Grusel-Kabinett

Die Prädikate stehen Kopf

ef 132 – Mai 2013

Innerhalb des deutschen Qualitätssystems können Weine, ausgehend vom Reifegrad der geernteten Trauben, Prädikate erhalten, etwa Spätlese, Auslese oder Trockenbeerenauslese. Das Prädikat ist dabei umso höher, je höher das Mostgewicht ist. Das Mostgewicht gibt den Extrakt, also die Summe der im Most gelösten Stoffe, gemessen in Grad Oechsle, an.

Die unterste Prädikatsstufe für deutschen Wein heißt Kabinett. Der Name geht zurück auf das „Cabinet“ im Kloster Eberbach im Rheingau; in diesem speziellen Keller wurden im Mittelalter besonders wertvolle Weine aufbewahrt. Das Deutsche Weininstitut (DWI) definiert Kabinett-Weine als „feine, leichte Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt“. Je nach Weinanbaugebiet und Rebsorte liegt das Mindestmostgewicht für die Stufe Kabinett bei 67 bis 82 Grad Oechsle, was einem potenziellen Alkoholgehalt von etwa neun bis elf Volumenprozent entspricht. Dabei darf der Most nicht mit Zucker angereichert (chaptalisiert) werden. Im

Phoca PDF

Gegensatz zu Österreich – wo der Begriff Kabinett ebenfalls existiert, jedoch kein Prädikat, sondern „nur“ die Bezeichnung für einen gehobenen Qualitätswein darstellt – ist der Alkoholgehalt von Kabinettweinen in Deutschland nicht begrenzt. Zudem dürfen Prädikatsweine innerhalb des Systems auf eine niedrigere Stufe herabgesetzt werden.

Reiferes Lesegut ergibt allerdings tendenziell mehr Alkohol, denn ein höheres Mostgewicht bedeutet mehr Zucker, der von den Hefen bei der Gärung in Alkohol umgewandelt wird. Wegen dieser Herabstufungspraxis und auch wegen des Klimawandels, der die Trauben weiter ausreifen lässt, sind vermehrt Kabinettweine mit 13 und mehr, vereinzelt sogar 14 Volumenprozent Alkohol im Umlauf. Das sind geradezu wahnwitzige Werte. Zwar sind diese Weine nicht automatisch schlecht, aber sie haben eindeutig ihre ausgewiesene Stilistik gemäß DWI-Definition verfehlt. Es empfiehlt sich daher, bei Kabinettweinen besonders auf den Alkoholgehalt zu achten; sinnvoll sind maximal zwölf Volumenprozent.

Erstaunlich europäisch

Weine aus dem Libanon

ef 133 – Juni 2013

Weine aus östlichen Mittelmeerländern erscheinen uns heute exotisch und sind kaum bekannt. Dabei ist die Weintradition dort viele tausend Jahre alt, und Länder wie die Türkei oder der Libanon gehören zu den ältesten Weinkulturen der Welt. Die Ursprünge des Weinbaus im Libanon lassen sich beispielsweise bis 7000 vor Christus zurückverfolgen.

In dem Land zwischen Israel und Syrien wachsen derzeit auf mehr als 2.000 Hektar über 25 internationale und einheimische Rebsorten. Die meisten davon kommen ursprünglich aus Frankreich und sind in zahlreichen Weinregionen weltweit verbreitet, etwa Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier oder Sémillon bei den weißen und Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault oder Mourvèdre bei den roten. Lokale libanesische Traubensorten sind beispielsweise Obeideh oder Merweh (beide weiß). Die starke Präsenz französischstämmiger Sorten ist darauf zurückzuführen, dass nach dem Bürgerkrieg Mitte der 1990er Jahre französische Berater halfen, den Weinbau im Libanon wiederzubeleben.

Das bedeutendste libanesische Weinbaugebiet ist das Bekaa-Tal im Landesinneren, weitere sind etwa Batroun im Norden oder Jezzine im Süden. Obwohl die Temperaturen im Sommer tagsüber auf rund 50 Grad klettern, sind die libanesischen Weine vielfach so kühl und ausgewogen, wie man sie eher aus Mitteleuropa kennt, mit klarer Frucht und guter Struktur. Der Schlüssel dazu sind die Höhenlagen, denn im Bekaa-Tal stehen die Reben vielfach zwischen 900 und 2.000 Meter hoch. In solcher Höhe sinken die Temperaturen nachts stark ab, was speziell für die Ausprägung der Säure in den Trauben wichtig ist und für differenzierte Aromen und mehr Balance sorgt.

So sind libanesische Weine für deutsche Weingenießer aromatisch relativ schnell zugänglich – viele der Rebsorten und der Ausbaustil der Weine sind vertraut, und die klimatischen und geografischen Bedingungen sorgen für Feinheit. Zu den führenden Erzeugern im Libanon

Phoca PDF

zählen etwa Château Musar und Château Ksara.

Die Alte Grafschaft

Weine aus dem Grenzgebiet

ef 134 – Juli 2013

Norbert Spielmann ist ein Macher. In der Weinszene ist er bekannt für seine kreativen Ideen und seine Durchsetzungskraft. 2010 hat der Weinhändler und gelernte Weinküfer zusammen mit Christoph Dinkel das Weingut Alte Grafschaft in Kreuzwertheim übernommen und innerhalb von drei Jahren zu einem bemerkenswerten Erfolg geführt.

Das stattliche Anwesen mit großem Kellergewölbe besteht bereits seit 1594 und blickt somit auf über 400 Jahre Weinbautradition zurück. Die heute rund zehn Hektar Rebfläche verteilen sich über mehrere Orte und Lagen, darüber hinaus werden – für Basisweine – noch Trauben zugekauft. Bei den Rebsorten bietet sich eine abwechslungsreiche Vielfalt: Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus, Kerner, Spätburgunder, Cabernet.

Unter der neuen Regie verfügt das Weingut auch wieder über zwei Einzellagen an beiden Ufern des Mains: den Kreuzwertheimer Kaffelstein und den Reicholzheimer Satzenberg. Der Fluss ist hier die Grenze zwischen zwei Bundesländern und Weinregionen, was noch auf Napoleon zurückgeht, der 1803 die Grafschaft Wertheim teilte. Kreuzwertheim liegt in Bayern (Anbaugebiet Franken), Wertheim direkt gegenüber liegt in Baden-Württemberg (Anbaugebiet Baden, Bereich Tauberfranken). Spielmann und Dinkel haben die beiden Steillagen, die nur in Handarbeit zu bewirtschaften sind, in den Besitz der Alten Grafschaft zurückgeholt und bauen die Trauben nun in zwei eigenen Linien aus. Die Reben stehen auf teilweise lehmigen Sandsteinböden.

Die Zweiteilung der Wein-Herkunft spiegelt sich auch im gesamten Design des Weinguts, vom Internet-Auftritt bis zu den Flaschenetiketten, wider: Farblich gibt es eine hellere und eine dunklere Seite, die Trennung verläuft durch das Doppelwappen der Grafen von Wertheim, deren Eigentum die Kellerei einst war. Auf den Etiketten der Spitzenlinien Satzenberg und Kaffelstein stechen die Lagennamen groß in Frakturschrift hervor. Stil und Qualität passen in der Alten Grafschaft zusammen – und das überzeugt!

Kein Störenfried

Wein als Essensbegleiter

ef 136 – Oktober 2013

Ein Kollege berichtete mir von einem befremdenden Erlebnis: Ein Kunde in einer Weinhandlung fragte nach einem Wein, „der beim Essen nicht stört“. Was daran so befremdlich ist, ist der Denkansatz dieses Kunden. Er wollte (oder musste?) Wein zum Essen trinken, doch dieser Wein sollte nicht etwa gut zu dem betreffenden Gericht passen, sondern so unauffällig wie

Phoca PDF

möglich sein und sich nicht „störend“, wohl am besten gar nicht bemerkbar machen. Diese Einstellung ist äußert bedauerlich.

Allgemein gilt es als kultiviert oder – je nach Umfeld – gar vornehm, zu einer Mahlzeit ein Glas Wein zu sich zu nehmen. Mit der Kombination von Wein und Speisen beschäftigen sich Bücher, Zeitschriften und Fernsehsendungen, und es gibt eigens den Beruf des Sommeliers, dessen Aufgabe die Beratung im Restaurant ist, um den Wein auszusuchen, der das vom Gast gewählte Menü am besten begleitet. Dabei geht es darum, dass sich die Aromen des Weins und der Speise miteinander ergänzen, vielleicht gegenseitig verstärken oder auch ein gewisses, reizvolles Spannungsfeld erzeugen. Der passende Wein kann ein Gericht bereichern und veredeln und im aromatischen Zusammenspiel neue geschmackliche Akzente setzen – Genuss ist das Stichwort. Darüber hinaus kann Wein sich positiv auf die Verdauung auswirken.

Der Kunde in der geschilderten Szene ist deswegen zu bemitleiden, weil er sich mit seiner Herangehensweise diese Chance selbst verwehrt. Er scheint den Wein eher als eine Gefahr für den Genuss zu betrachten und fürchtet vielleicht besonders starke, aufdringliche oder ihm nicht zusagende Aromen. Dann würde der betreffende Wein tatsächlich nicht passen. Doch die Alternative ist kein „neutraler“, geschmackloser Speisenbegleiter, sondern ein harmonischer, auf das Gericht abgestimmter kulinarischer Partner. Ein guter Wein zeigt seinen Charakter.

Insofern ist Wein keine Bedrohung, sondern eine Bereicherung des Essens – wenn er passt. Und genau dazu kann man sich im Fachhandel und im Restaurant beraten lassen.

Beim Heiligen Wenzel

Prags ältester Weinberg

ef 137 – November 2013

Dass er der älteste Weinberg in Prag und sogar in ganz Tschechien ist, würde man nicht sofort vermuten. Dafür sind die Reben viel zu jung, die im St.-Wenzels-Weinberg stehen. Auf Tschechisch heißt er Svatováclavská vinice und liegt auf dem Prager Burgberg, direkt östlich der Burg, oberhalb der Alten Schlossstiege.

Angelegt wurde er im 10. Jahrhundert, der Legende nach vom Heiligen Wenzel – eigentlich Fürst Wenzel I. von Böhmen (908-935), der als Schutzpatron des Landes verehrt wird. 2008 wurde der Weinberg zusammen mit dem St.-Wenzels-Weingut wiederhergestellt; die Reben sind also gerade einmal fünf Jahre alt.

Hier stehen Riesling und Spätburgunder auf einem überschaubaren Areal, das nach Süden ausgerichtet ist. Die Rebstöcke bekommen somit viel Sonne und blicken von ihrer steilen Lage über die Kleinseite (so heißt der Stadtteil zu Füßen des Burgbergs) und die Moldau bis zum Vyšehrad (dem Burgwall auf der anderen Flussseite), weit über die Dächer, Brücken und Türme von Prag. Die beiden Rebsorten sind in Tschechien wie in ganz Mitteleuropa weit verbreitet, zumal in den tschechischen Nachbarländern Deutschland und Österreich. Der Spätburgunder wird hier angeblich zu Ehren des böhmischen Königs Karl IV. (1316-1378) angebaut, der ab

Phoca PDF

1355 römisch-deutscher Kaiser war und diese Sorte von Frankreich nach Böhmen gebracht haben soll. Ihm verdankt der St.-Wenzels-Weinberg auch die Einfriedung mit Mauern.

Es lohnt sich, wenn man Prag und den Hradschin besucht, den Spazierweg durch den St.-Wenzels-Weinberg zu nutzen. Der Blick ist mindestens genauso schön wie von der trubeligen Alten Schlossstiege aus, aber davon abgesehen geht man durch eine idyllische Reblandschaft mitten in der Stadt – und man kann die Weine, deren Trauben hier wachsen, sogar vor Ort probieren: entweder im Restaurant „Villa Richter“, das samt überdachter Terrasse mitten im Weinberg liegt, oder an dem Verkaufsstand oben vor der Burgmauer. Und das sollte man tun, denn die tschechischen Weine werden immer besser.

Piwis

Resistente Reben

ef 138 – Dezember 2013

Wie alle Pflanzen sind auch Reben von Schädlingen und Krankheiten bedroht. Im Herbst, wenn es feucht und warm ist, sind besonders Pilze eine Gefahr, darunter vor allem der Falsche und der Echte Mehltau, wobei eine Infektion auch schon im Frühjahr erfolgen kann.

Gegen diese Pilzkrankheiten müssen die Winzer vorgehen, sonst zerstören sie die Reben und somit die Ernte. Eingesetzt werden entweder chemische oder biologische Mittel; der Falsche Mehltau lässt sich nur mit Kupfer wirksam bekämpfen, der Echte Mehltau am besten mit Schwefel. Um die Behandlung mit Kupfer kommen auch ökologisch arbeitende Weinbaubetriebe nicht herum, doch dieses Schwermetall belastet den Boden.

Um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu verringern und den Weinbau somit umweltverträglicher zu gestalten, werden mittels Züchtung Reben entwickelt, die resistent gegenüber solchen Krankheiten sind: so genannte pilzwiderstandsfähige Rebsorten, kurz Piwis. Eine der inzwischen am weitesten verbreiteten Piwi-Sorten ist der Regent, der in Deutschland heute auf rund 2.000 Hektar angebaut wird. Viele Piwis tragen (wie auch der Regent) Namen, die aus der Begriffswelt der weltlichen oder kirchlichen Herrschaft und Gesellschaft, der Mythologie oder der Astronomie zu stammen scheinen – etwa Monarch, Baron, Prior, Johanniter, Phoenix, Helios oder Solaris. Andere Sorten offenbaren zumindest teilweise ihre Abstammung im Namen – beispielsweise Cabernet Blanc, Cabernet Jura, Pinotin oder Muscaris.

Piwis müssen deutlich seltener mit Pestiziden, speziell Fungiziden behandelt werden, so dass sie auch als „Bio hoch drei“ gelten. Da die meisten jedoch noch sehr jung sind, muss man bei diesen Neuzüchtungen erst noch herausfinden, welche Anbau- und Ausbaubedingungen sie bevorzugen und wie sich ihre aromatische Ausprägung optimal zur Geltung bringen lässt. Bis sie den alten, etablierten Rebsorten ebenbürtig sind, werden noch Jahre oder sogar Jahrzehnte vergehen. Probieren kann und sollte man sie aber schon jetzt.

Phoca PDF