Sie gilt als „Deutschlands schönste Weinfachmesse“, aber dieses Jahr war sie auch die heißeste: die „Véritable 2015“ im pfälzischen St. Martin, die am 6. Juli im Wein- und Sektgut Aloisiushof stattfand.

Auch diesmal kamen weit über 500 Fachhändler, Gastronomen, Sommeliers, Journalisten und Weinblogger in den beschaulichen kleinen Ort in mitten der Rebenlandschaft, um die Weine von 77 Spitzenweingütern aus insgesamt zwölf Ländern zu erleben – trotz Temperaturen von gut 35 Grad und obwohl der Messebesuch erstmals 20 Euro kostete. Gemessen an der Veranstaltungsqualität war dieser Obolus aber geradezu lächerlich gering.

## Am Vortag: Spitzenwinzer

Für mich begann der Aufenthalt in der Pfalz wie schon im vergangenen Jahr bereits am Tag zuvor: Am 5. Juli hatte ich morgens das Vergnügen, in Neustadt an der Weinstraße für das Wein-Plus Magazin Dirk van der Niepoort und Gaia Gaja – Tochter von Angelo Gaja – zu interviewen. Am Nachmittag hielt dann Dirk van der Niepoort im Saalbau von Neustadt einen Vortrag, über den ich im Vicampo Magazin berichtet habe.

Abends verbrachte ich in einer kleinen Runde liebenswerter Genussmenschen einige äußerst anregende und kulinarisch hochwertige Stunden im Johanneshof in Hockenheim, wo uns der unvergleichliche, herzensgute Gastgeber Harald Schlumpp bereits mit drei Flaschen eisgekühlten Schaumweins aus der Pfalz und der


Phoca PDF

Champagne empfing (bei denen es nicht bleiben sollte).

## Am Messetag: Spitzenweine

Am 6. Juli war ich vormittags zunächst zum Meet & Greet im Rathaus von St. Martin geladen, wo „Véritable“-Mitveranstalter Philipp Kiefer und Bürgermeister Timo Glaser die Vertreter der Weinwirtschaft, Kommunalpolitik und Medien begrüßten. Nach weiteren Ansprachen der Kulturbeauftragten des Ortes sowie des Vorsitzenden der Sektgemeinschaft St. Martin trugen sich Dirk van der Niepoort und Gaia Gaja in das Goldene Buch der Ortsgemeinde ein. Danach hatten die Gäste Gelegenheit, vier prämierte Weine von St. Martiner Gütern sowie eine Vertikale des St. Martiner Riesling Sekt brut der Jahrgänge 2014, 2013, 2012, 2011 und 2009 zu probieren (ich fand den 2011er am besten).

Im Anschluss an den Rathausempfang traf ich mich mit Vicampo-Kollegin Janine Preis – zu diesem Zeitpunkt noch Hochheimer Weinkönigin – und verkostete mich mit ihr gut fünf Stunden lang durch die Messe. Da ich keinen speziellen Auftrag hatte, ließen wir uns Zeit und besuchten 18 Aussteller aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien und Portugal, ausgewählt rein nach persönlichem Gusto. Janine hat über den Nachmittag einen Erlebnisbericht im Vicampo Magazin geschrieben. Ich begnüge mich daher hier damit, die Weine aufzuführen, die mir besonders gut gefallen haben:


Phoca PDF

Die beeindruckendste Kollektion der Weingüter, die wir uns anschauten, hatte eindeutig Trimbach aus dem Elsass – allen voran der 2009 Riesling Clos Sainte Hune (tief, dicht, komplex und lang), der 2009 Riesling Cuvée Frédéric Émile (zart nussig und würzig) und der 2008 Gewurztraminer Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre (weich und subtil).

Ein Wein, der mir ebenfalls nachhaltig im Gedächtnis geblieben ist, ist der 2014 Höhenflug Sauvignon Blanc trocken von Thomas Hensel aus der Pfalz – expressiv im Holzfass ausgebaut, kraftvoll und dabei sehr geschliffen.

Besondere Freude machten mir wie gewöhnlich generell die gereiften Weine, die auf der Messe ausgeschenkt wurden: der ausgesprochen elegante 2010 Riesling Hohenmorgen G.C. von Bürklin-Wolf und der saftige, schmelzige und vielschichtige 2002 Weißburgunder Mandelberg GG von Bergdolt (beide aus der Pfalz); auch der 2005 Barbaresco von Gaja aus dem Piemont und der 2004 Camarcanda von Ca‘ Marcanda aus der Toskana waren sehr eindrucksvoll und genussreich.

Meine weiteren Favoriten waren (Verkostungsreihenfolge, keine Rangfolge):


Phoca PDF

**Schaumweine**

- 2002 Blanc de Blancs brut nature, Duval-Leroy, Champagne, Frankreich
- 2009 Franciacorta Rosé, Bellavista, Lombardei, Italien
- 2006 Franciacorta Vittorio Moretti, Bellavista, Lombardei, Italien
- 2006 Goldloch Riesling Sekt brut, Diel, Nahe, Deutschland
  (82 Monate Hefelager)

**Weißweine**

- 2014 Maximin Grünhäuser Herrenberg Riesling Alte Reben trocken, Maximin Grünhaus C. von Schubert, Mosel, Deutschland
- 2014 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Superior, Maximin Grünhaus C. von Schubert, Mosel, Deutschland (restsüß, spontan vergoren, im Holzfass ausgebaut)
- 2014 Aufwind Riesling Rittergarten trocken, Hensel, Pfalz, Deutschland
- 2013 Hochheimer Hölle Riesling Grosses Gewächs trocken, Künstler, Rheingau, Deutschland
- 2014 Pouilly-Fuissé, Drouhin, Burgund, Frankreich
-


Phoca PDF

2013 Mont de Milieu Premier Cru, Drouhin-Vaudon, Chablis, Frankreich

- 2009 Baron de L Pouilly-Fumé, de Ladoucette, Loire, Frankreich

**Rotweine**

- 2011 Höhenflug Spätburgunder trocken, Hensel, Pfalz, Deutschland
- 2012 Blaufränkisch Marienthal trocken, Prieler, Burgenland, Österreich
- 2011 Camarcanda, Ca‘ Marcanda, Toskana, Italien
- 2010 Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Toskana, Italien
- 2012 Poeirinho Tinto, Niepoort, Bairrada, Portugal

Sämtliche Messeteilnehmer, mit denen ich sprach – ob auf Aussteller- oder auf Besucherseite – lobten die perfekte Organisation der Veranstaltung, und die setzt wirklich Zeichen: von der Parkplatz-Ausschilderung und dem Shuttle-Service über die Eintrittsformalitäten, die Gläser und den Katalog bis zur Versorgung der Gäste mit Wasser und Imbiss zwischendurch. Noch besser kann ich mir das kaum vorstellen, daher an dieser Stelle noch einmal ein großes Lob und herzlichen Dank an die „Véritable“-Organisatoren Uwe Warnecke und Philipp Kiefer sowie das beispiellos engagierte und zuvorkommende Team vom Aloisiushof. Bis nächstes Jahr!


Phoca PDF