Die Hausmesse der K&U Weinhalle in Nürnberg ist für mich jedes Jahr eine der spannendsten und lohnendsten Weinveranstaltungen: das Flair im Nürnberger Ofenwerk, Fachsimpeleien und Plaudereien mit internationalen Winzern und Besuchern – und vor allem die Weine.

Der Boden als Qualitätsindikator



Martin Kössler, Gastgeber und Organisator, hatte die Messe dieses Jahr unter das Motto „Drecksarbeit“ gestellt – und wer ihn kennt, versteht sofort, was damit gemeint ist: der Weinbergsboden sowie die Arbeit darin und damit. Kössler selbst erklärt die Zusammenhänge, die zugleich die Grundlage der Firmenphilosophie der K&U Weinhalle sind, in der Ausgabe 2-2018 seiner „Flaschenpost“ wie folgt: „Er wird sprichwörtlich mit Füßen getreten, meistens nicht gesehen, und wenn er dann doch einmal wahrgenommen wird, weil er an unseren Schuhen klebt, wird er als Dreck beschimpft: der Boden, die Erde, die Krume. Dabei ist die Mischung aus verwittertem Gestein und organischem Material auf Feldern und Wiesen, in Wald und auch Weinberg eine der unabdingbaren Grundlagen allen Pflanzenwachstums.“

„Reben gelten unter den Nutzpflanzen als besonders harte Kerle“, so Kössler weiter. „Seit jeher pflanzt man sie da, wo nichts anderes wachsen will, weil der Boden zu karg, zu trocken, zu steinig oder zu steil ist. Große Weine, die ihre einzigartige Herkunft schmecken lassen, kommen auch heute aus solchen Lagen. Die oft alten Rebstöcke kämpfen sich durch Sand, Kies und Schotter, wurzeln viele Meter tief in Spalten und Klüften des anstehenden Felsens, was ihren Trauben im besten Fall eine merkliche Prägung durch Kalkstein, Schiefer oder Granit verleiht.“

Kössler fährt fort: „Doch auch der knorrigste Rebstock lebt nicht nur von Luft, Licht und Stein. Für das Wachstum von Ästen, Blättern und Früchten braucht er Wasser und Nährstoffe. Die findet er in dem auch ‚Muttererde‘ genannten Humus, dem Stoffwechselprodukt abertausende kleiner und kleinster Organismen (der berühmteste: der Regenwurm), der mal die oberste Bodenschicht im Weinberg bildet, mal unter oder zwischen verwittertem Gestein liegt. Deshalb beginnen unsere Besuche auf Weingütern – mit Gummistiefeln und Spaten ausgerüstet – stets im Weinberg. Beim Blick unter seine Reben offenbart sich die Philosophie, die Denkweise, die Ethik eines Winzers unmissverständlich. Ob er die Natur als Freund oder Feind wahrnimmt, ob er seine Böden lebendig erhält oder auf die Segnungen der Agrarchemie vertraut, ob die DRECKS-Arbeit von Hand oder von Maschinen gemacht wird, ob er mutig Neues wagt oder

Phoca PDF

simplen Rezepten folgt, ob er Qualität oder Quantität sucht. Rebstöcke und Böden sprechen eine deutliche Sprache.“



Weiter präzisiert Kössler: „Wein fasziniert uns dann, wenn er uns auf geschmackliche Reisen schickt, wenn er von weißem Kalk oder schwarzem Schiefer, von tiefem Boden oder kümmerlicher Krume, von heißem oder kaltem Wind, von Trockenheit oder Regen erzählt. Damit das gelingt, braucht es jedoch das komplexe Zusammenspiel von Weinberg, Rebe und Mensch.“

Im Gegensatz zu „dem lebendigen Boden, ohne den es kein ‚Terroir‘ im Wein geben kann“, steht für Kössler jeder Weinbau, der nicht ökologisch und nachhaltig ist: „Für die konventionelle Weinwirtschaft ist der Boden ein Substrat, auf dem Reben stehen, die Trauben produzieren. Um möglichst billige Preise (oder maximale Renditen durch raffinierte Erfüllung plakativer Käufererwartungen) realisieren zu können, setzt sie in Weinberg und Keller auf die Errungenschaften der modernen Agrarchemie. Vom oft jahrelangen Glyphosat-Einsatz, der häufig zudem gegen jede fachliche Praxis betrieben wird […], sind konventionell bewirtschaftete Böden verdichtet und durch Stickstoffüberschuss meist nachhaltig in ihrem biologisch-chemischen Bodenleben zerstört. Die Versorgung der Trauben mit den für einen natürlichen Gärverlauf benötigten Nährstoffen können sie deshalb oft nicht mehr gewährleisten.“

Damit beginnt laut Kössler ein Teufelskreis: „Diesen Krieg der Chemie gegen die Natur kompensiert die moderne Önologie mit diversen Hefe-Nährstoffen, sie macht selbst vergammelte Trauben noch zu Wein mittels aufwendiger Schönungspräparate, sorgt für sicheren und schnellen Gärverlauf mit Reinzuchthefen und Enzymen, korrigiert falsche Arbeit im Weinberg durch Auf- und Entsäuerung und garantiert mit zahllosen, nicht zu deklarierenden Hilfsmitteln dem Winzer, dass sein Wein so schmeckt, wie es die Kundschaft erwartet. An seinen Böden ist dieser Weinbau nicht interessiert.“

Phoca PDF



„Immerhin“, so Kössler, „herrscht Einigkeit darüber, dass nur lebendige Böden in der Lage sind, den Rebstock ausreichend mit Nährstoffen, Spurenelementen und Wasser zu versorgen. Sie tun dies auf höchst komplexe Weise über symbiotisch wirkende Mykorrhiza-Pilz-Netzwerke und Millionen von Bakterien und Mikroben im Boden. Dass Weine von Winzern, die lebendigen Boden aufbauen und engagiert bewirtschaften, anders riechen und schmecken als die ihrer agrarchemieabhängigen Kollegen, die ihre Böden abbauen und auslaugen, weshalb sie gezwungen sind, künstlich zu düngen, ist unbestritten. Das genaue Zusammenspiel von Bodenbeschaffenheit und sensorischer Ausprägung ist jedoch bis heute nicht verstanden.“

Kössler geht auf drei Faktoren dieses Zusammenspiels ein: Boden, Klima und Hefen. Zum Ersten ist „vermutlich […] die Tiefe des Bodens wichtiger als der reine Bodentyp, denn Morphologie und Zusammensetzung des Bodens sind entscheidend für die Wasserversorgung, die die Physiologie der Rebe zusammen mit den Photonen des Lichts steuert.“ Zum Zweiten „scheint das Wetter während der Vegetationsperiode im komplexen Zusammenspiel mit dem Boden Qualität und Geschmack eines Weines über die Mineralisation der Pflanze oder Mangel durch Trockenheit mehr zu beeinflussen als der Bodentyp.“ Zum Dritten ist Kössler davon „überzeugt, dass nur die Vielfalt der natürlichen Hefen die Bodenprägung der Trauben in Charakter und Geschmacksbild eines Weines übersetzen kann.“

Kösslers Fazit: „So komplex und bislang unerforscht die Wechselwirkung zwischen Geologie, Mineralogie, Biologie, Chemie und Physik im Boden auch ist, Herkunft wird im Wein nur dann deutlich, wenn die natürlichen Einflüsse gewichtiger sind als die technische Machart, wenn der Weinberg in seiner Autonomie unterstützt wird, statt ihn mit Dünger und Spritzmitteln zu dopen, wenn seine Erträge so gesteuert werden, dass seine Reben nicht hoffnungslos überfordert sind. […] Nur dann spricht Wein zu uns in seiner persönlichen Einzigartigkeit.“

Umsetzung des Messe-Mottos

Phoca PDF

In seinem Blog spannt Kössler dann zusammenfassend den Bogen zum Motto der Hausmesse: „Winzer, die den Boden ihrer Weinberge lebendig halten, bereiten charaktervollere Weine, die nach mehr schmecken als dem üblichen Klischee. Weine von ‚toten' Böden können dagegen nur nach gewohntem Klischee schmecken. […] Lebendiger Boden ist für uns die Basis engagierten Winzerhandwerks. Ohne ihn kann Wein keinen Charakter haben. Deshalb widmen unsere Winzer ihren Böden einen wesentlichen Teil ihrer Arbeit und wir widmen unsere 20. Hausmesse jener ‚DRECKs-Arbeit', die unsere Winzer in ihren Weinbergen verrichten."

Dabei fand ausgerechnet die Jubiläumsmesse nicht wie alljährlich im November statt, denn an dem traditionellen Termin lagen 2017 parallel drei (!) andere internationale Weinmessen, so dass Kössler wohl auf viele seiner Winzer hätte verzichten müssen. Er verlegte daher die 20. Hausmesse ins Frühjahr des Folgejahres: auf den 20. und 21. April 2018. Und diese Messe war, so Kössler in einer E-Mail nach der Veranstaltung, „vielleicht die schönste bisher. Dabei waren wir skeptisch gewesen in Anbetracht der Rekord-Temperaturen an ‚unserem' Wochenende. Doch trotz der beiden heißesten Apriltage seit 1881 riss der Besucherstrom nicht ab, nicht am Freitag, der richtig voll war, nicht am Samstag, wo er sich perfekt über den ganzen Tag verteilte. Der erste Frühlingstermin unserer Hausmesse wurde ungewöhnlich gut angenommen. Gute Laune war bei allen, Besuchern wie Winzern, allenthalben zu spüren. Noch mehr Besucher, darunter ungewöhnlich viel junges Publikum, das sich besonders wissbegierig, interessiert und diszipliniert zeigte, und begeisterte Winzer, die über das Interesse und die Neugier seitens unserer Besucher staunten." Kösslers grober (und inoffizieller) Schätzung am Messesamstag zufolge kamen an den beiden Tagen zwischen 2.000 und 2.500 Besucher ins Ofenwerk.

Phoca PDF



Das Motto „Drecksarbeit“ spiegelte sich in sämtlichen Elementen der Hausmesse wider: im Veranstaltungsplakat, in den fünf „Weinerlebnis-Touren“ und im Seminarprogramm. „Bei dem Motto lag es nahe, die Weinbergs-Arbeits-Schuhe unserer Winzer als Symbol für ihre Arbeit für die Werbung für unsere Hausmesse zu verwenden“, so Kössler zum Messeplakat. „Am Dreck an ihren Schuhen erkennt man nicht nur die Art ihrer Böden, sondern auch ihr Engagement für den Weinberg.“

Dass auf der K&U-Messe auch Seminare angeboten wurden, war eine Premiere – und auch diese war erfolgreich; Kössler: „Unsere zum ersten Mal stattfindenden Seminare wurden bis auf einen zu frühen und einen zu späten Termin so gut angenommen, dass wir sie nächstes Jahr verstärkt anbieten werden.“ Sehr erfreulich! Die Inhalte der Seminare reichten von der Kombination von Wein und Speisen über die Schaumwein-Herstellung bis zu den ebenso ambitionierten wie mottobezogenen Themen „Den Boden im Wein schmeckbar machen“, „Wenn das ‚Bio‘ im Wein dynamisch wird“ und „Warum Naturwein eine Bereicherung und keine Modeerscheinung ist“.

Die „Weinerlebnis-Touren“, die Kössler diesmal ausgearbeitet hatte, fand ich besonders bemerkenswert und ausgeklügelt. Mit diesen Touren konnten die Messebesucher systematisch jeweils 18 Weine zu einem bestimmten Thema kennenlernen und die Unterschiede zwischen Bodentypen, Stilen, Preisklassen und Bewirtschaftungsweisen selbst sensorisch erleben. Die Themen gestalteten sich wie folgt:

- **„Der Boden. Verleiht dem Wein Charakter.“** – jeweils sechs Weine (weiß und rot) von Kalk-, Schiefer- und Granitböden
- **„Genießen statt saufen. Betreutes Trinken, ganz ohne Fach-Chinesisch.“** – je drei Weißweine der Kategorien „fruchtbetont & süffig“, „charaktervoll & mineralisch“ und „anspruchsvoll & komplex“ sowie je drei Rotweine der Kategorien „fruchtbetont & charmant“, „kraftvoll & samtig“ und „gerbstoffbetont & körperreich“
- **„Preis oder Wert? Was darf ein Wein kosten?“** – drei Schaumweine unterschiedlicher Herkunft und Preisklasse; drei Chardonnays aus Frankreich, Deutschland und den USA mit jeweils zehn Euro Preisdifferenz; drei Grüne Veltliner unterschiedlicher

Phoca PDF

Qualitätsstufen eines Weinguts; drei Syrahs unterschiedlicher Preisklassen; drei gerbstoffbetonte Rotweine unterschiedlicher Herkunft mit nahezu identischem Preis; drei Süßweine unterschiedlicher Herkunft, Machart und Preisklasse

- **„Wenn das ‚Bio' im Wein dynamisch wird. Den Unterschied erleben."** – 18 biodynamisch erzeugte Weiß- und Rotweine
- **„Qualität genießen. Wellness-Weine ohne Ecken und Kanten. Aber mit Persönlichkeit."** – 18 Weiß- und Rotweine „von saulecker bis delikat […] mit Niveau und Profil"

Verkostungsnotizen



72 Weingüter präsentierten auf der K&U-Hausmesse insgesamt 322 Weine. Ich verkostete innerhalb von etwa vier Stunden am Messesamstag rund ein Fünftel davon: 72 Weine von 18 Produzenten. Dabei setzte ich meine Schwerpunkte in Österreich und Frankreich, ergänzt um Ausflüge nach Kalifornien, Deutschland und Spanien. Alle meine folgenden Aussagen beziehen sich logischerweise ausschließlich auf diese 72 Weine und 18 Weingüter, zu denen ich mir ein Urteil erlauben kann, und keinesfalls auf das komplette Angebot auf der Messe. Man kann also bei Bewertungen ganz anderer Ansicht sein, wenn man andere Vergleichsmaßstäbe ansetzt.

Zwei Erzeuger gab es, die mich über die Maßen beeindruckt haben: das Sekthaus Griesel & Compagnie von der Hessischen Bergstraße in Deutschland und das Weingut Clos de Trias von der Rhône in Frankreich.

Von **Griesel & Compagnie** hatte Martin Kössler schon vor zwei Jahren geschwärmt und die ohne Schwefelzusatz in klassischer Flaschengärung produzierten Sekte von Niko Brandner alsbald in sein Sortiment aufgenommen. Angesichts des Rebsortenspiegels seines 2013 gegründeten Betriebs fragte ich Niko Brandner, ob die Champagne sein Vorbild sei, was er bejahte: Die Champagne bedeute nicht nur Herkunft, sondern auch das Know-how und die über Jahrhunderte aufgebaute Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Schaumweine. Besonders

Phoca PDF

faszinierten mich der Blanc de Noirs brut (sehr fein und nachhaltig), der Pinot Noir brut nature (sehr tief mit sehr feiner Frucht und einer alles verzehrenden Mineralität) sowie die Grande Cuvée brut nature (komplex mit auffälliger Mokkanote, Finesse und Länge; braucht Reife).



Even A. Bakke von **Clos de Trias** ist Norweger, geboren und teilweise aufgewachsen in den USA, wo er auch viele Jahre als Winemaker tätig war. 2007 ließ er sich in Südfrankreich nieder und gründete am Fuße des Mont Ventoux sein eigenes Weingut. Er schenkte auf der Messe drei Weine (und eine Fassprobe) aus, die mich absolut begeisterten: 2015 Clos de Trias Ventoux Blanc (vielschichtig, saftig, animierend und ergreifend mit nussiger Würze, Zug und Länge – zu meinem Mittagessen Lammbolognese mit Mangold ein würdiger und ausdrucksstarker Begleiter), 2012 Clos de Trias Ventoux Rouge (fest, konzentriert und nachhaltig mit zart süßlicher Frucht) und 2010 Vieilles Vignes Ventoux Rouge (fest, komplex, dicht und tief).

Darüber hinaus gab es einige Produzenten, von denen mich das gesamte Angebot auf der Messe besonders überzeugt hat: **Veyder-Malberg** (Wachau, Österreich), **Champagne Bruno Paillard** (Champagne, Frankreich), **Jo Landron** (Loire, Frankreich) und **Au Bon Climat** (Kalifornien, USA). Und drei Weingüter fielen mir durch das bemerkenswerte Preis-Genuss-Verhältnis ihrer Weine auf: wiederum die Domaine Jo Landron (Loire, Frankreich), die Domaine des Pothiers (Loire, Frankreich) und die Domaine Denis Alary (Rhône, Frankreich).

Nachfolgend teile ich die Weine, die mich – abgesehen von den bereits genannten – am meisten angesprochen haben, in die hier im Blog bereits eingeführten Kategorien „herausragend“, „begeisternd“ und „empfehlenswert“ ein:

HERAUSRAGENDE WEINE

Phoca PDF



Weißweine

- 1998 Solist Grüner Veltliner Alte Point, Kirchmayr (Niederösterreich, Österreich) – *nussig, vegetabil, erdig-mineralisch und nachhaltig mit Schmelz und feinem Saft*
- 2010 Ex Vero II, Werlitsch (Steiermark, Österreich) – *sehr komplex, zwingend, saftig, lang, animierend, sehr fest*
- 2014 Hildegarde Estate Reserve, Au Bon Climat (Kalifornien, USA) – *rauchiges und röstiges Holz, Charakter, Schmelz, Finesse, Zug, Nachhaltigkeit*

BEGEISTERNDE WEINE

Weißweine

- 2016 Grüner Veltliner Weintalried, Zillinger (Weinviertel, Österreich) – *kraftvoll, würzig, saftig, mineralisch, sehr nachhaltig*
- 2012 Ex Vero II, Werlitsch (Steiermark, Österreich) – *tief, sehr vielschichtig und rauchig mit Schmelz, Saft und Länge*
- 2014 Le Fief du Breil Muscadet, Jo Landron (Loire, Frankreich) – *rauchig, kraftvoll, mineralisch und saftig mit viel Zug*

Phoca PDF



Rotweine

- 2012 Divin de Croisille Cahors, Château les Croisille (Südwesten, Frankreich) – *tief, saftig, vollmundig, fein, kraftvoll*
- 2013 Pinot Noir La Bauge, Au Bon Climat (Kalifornien, USA) – *nussiges Holz, Eleganz*

EMPFEHLENSWERTE WEINE

Schaumweine

- Sekt extra brut, Fred Loimer (Kamptal, Österreich) – *sehr animierend, harmonisch, saftig, elegant*
- Grande Réserve Premier Cru brut, Champagne Veuve Fourny (Champagne, Frankreich) – *fein, mineralisch, zupackend*
- 2011 Millésime Premier Cru brut, Champagne Veuve Fourny (Champagne, Frankreich) – *tief, komplex, fein*
- Première Cuvée brut, Champagne Bruno Paillard (Champagne, Frankreich) – *frisch und geradlinig mit Apfelnoten*
- Première Cuvée Rosé brut, Champagne Bruno Paillard (Champagne, Frankreich) – *erdig und mineralisch mit Himbeernoten*
- Blanc de Blancs Grand Cru brut, Champagne Bruno Paillard (Champagne, Frankreich) – *floral und fein mit roten Früchten im Nachhall*
- 2008 Millésime Assemblage brut, Champagne Bruno Paillard (Champagne, Frankreich) – *tief und saftig mit Noten von dunklen Beeren*

Phoca PDF



Weißweine

- 2008 Grüner Veltliner Alte Point, Kirchmayr (Niederösterreich, Österreich) – *vegetabil, saftig, mineralisch*
- 2016 Grüner Veltliner Vogelsang, Zillinger (Weinviertel, Österreich) – *fein, ausgewogen*
- 2015 Grüner Veltliner Loiserberg, Fred Loimer (Kamptal, Österreich) – *vegetabil, kraftvoll, nachhaltig*
- 2015 Grüner Veltliner Käferberg Erste Lage, Fred Loimer (Kamptal, Österreich) – *kraftvoll, nachhaltig*
- 2016 Grüner Veltliner Hochrain, Veyder-Malberg (Wachau, Österreich) – *würzig, kraftvoll und saftig mit Charakter*
- 2016 Grüner Veltliner Weitenberg, Veyder-Malberg (Wachau, Österreich) – *sehr fein mit viel Schmelz und Zug*
- 2016 Amphibolite Nature Muscadet, Jo Landron (Loire, Frankreich) – *mineralisch und frisch mit Zitrusnoten*
- Melonix, Jo Landron (Loire, Frankreich) – *fein, reicht vielschichtig, saftig, mineralisch*
- 2017 Les Arbousiers Côtes du Rhône, Remejeanne (Rhône, Frankreich) – *saftig und animierend*
- 2015 Chardonnay Sanford & Benedict Santa Rita Hills, Au Bon Climat (Kalifornien, USA) – *mineralisch und animierend mit Holznoten und Saft*

Phoca PDF



Rotweine

- 2017 Domaine Côte Roannaise, Domaine des Pothiers (Loire, Frankreich) – *fruchtig, elegant, vollmundig*
- 2016 Clos de Puy Côte Roannaise, Domaine des Pothiers (Loire, Frankreich) – *feinfruchtig*
- 2013 Les Eglantiers Côtes du Rhône Villages, Remejeanne (Rhône, Frankreich) – *kraftvoll, saftig, nachhaltig*
- 2015 Cairanne, Denis Alary (Rhône, Frankreich) – *vollmundig, würzig, nachhaltig*
- 2015 Silice Cahors Château les Croisille (Südwesten, Frankreich) – *sehr saftig, vollfruchtig, animierend*
- 2014 Pinot Noir McDougall Ranch, Kutch Wines (Kalifornien, USA) – *kraftvoll und mineralisch mit geschliffener Frucht und feiner Würze*
- 2013 Pinot Noir Isabelle Morgan, Au Bon Climat (Kalifornien, USA) – *saftig mit Holzwürze und sehr geschliffener Frucht*

Foto Martin Kössler: K&U Weinhalle

Phoca PDF